

TESIS DOCTORAL

ARTE Y COMIDA EN LA CREACIÓN CONTEMPORÁNEA DESDE UN ENFOQUE DE GÉNERO

**Doctoranda: María del Carmen Díaz Ruiz
Directora: María Teresa Méndez Baiges**

**Estudios Avanzados en Humanidades: Historia,
Arte, Filosofía y Ciencias de la Antigüedad**

Facultad de Filosofía y Letras

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, 2017





UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

AUTOR: María del Carmen Díaz Ruiz

 <http://orcid.org/0000-0002-2169-8415>

EDITA: Publicaciones y Divulgación Científica. Universidad de Málaga



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode>

Cualquier parte de esta obra se puede reproducir sin autorización
pero con el reconocimiento y atribución de los autores.

No se puede hacer uso comercial de la obra y no se puede alterar, transformar o hacer
obras derivadas.

Esta Tesis Doctoral está depositada en el Repositorio Institucional de la Universidad de
Málaga (RIUMA): riuma.uma.es

AUTORIZACIÓN PARA DEPÓSITO DE TESIS EN LA SECRETARIA GENERAL
DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA.

Doña María del Carmen Díaz Ruiz, con DNI 53374074k, admitida en el programa de doctorado Estudios Avanzados en Humanidades: Historia, Arte, Filosofía y Ciencias de la Antigüedad, solicita sea admitida a trámite su tesis doctoral titulada ARTE Y COMIDA EN LA CREACIÓN CONTEMPORÁNEA DESDE UN ENFOQUE DE GÉNERO, dirigida por la profesora María Teresa Méndez Baiges.

M.ª Baiges

Fdo. María Teresa Méndez Baiges.
Málaga, a 26 de Junio de 2017



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

TESIS DOCTORAL

**ARTE Y COMIDA EN LA CREACIÓN CONTEMPORÁNEA DESDE UN
ENFOQUE DE GÉNERO**

Doctoranda: María del Carmen Díaz Ruiz

Directora: María Teresa Méndez Baiges

**Estudios Avanzados en Humanidades: Historia, Arte, Filosofía y
Ciencias de la Antigüedad**

Facultad de Filosofía y Letras

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, 2017

AGRADECIMIENTOS

Las páginas que presento son el resultado de la investigación realizada durante los últimos cinco años. En este recorrido, la investigación se ha visto enriquecida por las aportaciones y consejos de personas como Beatriz Colomina, Estela Ocampo, Cecilia Novero y Lisl Hampton, sin cuyas contribuciones hubiera sido imposible. Me gustaría agradecer también a mis profesores por sus palabras llenas de sabiduría. Debo también agradecer a todas las personas de archivos y bibliotecas quienes me han ayudado y facilitado la labor de investigación, especialmente a Inmaculada Domínguez por su amabilidad durante tantos años.

En el plano personal quiero agradecer a todos mis amigos y compañeros por su generosidad, cariño y por entender mi dedicación a este proyecto y mis ausencias. Sin su apoyo durante estos años, este trabajo no hubiera sido posible. En especial agradezco a Naser Rodriguez, por su amistad todos estos años.

Este camino no podría haberlo recorrido sin mi directora María Teresa Méndez Baiges, quien durante todos estos años ha contribuido con su experiencia y profesionalidad investigadora a mejorar las distintas fases del trabajo, y quien generosamente me ha brindado y demostrado durante todos estos años su confianza, amistad y paciencia necesaria para llevar a buen término la investigación. Gracias por acompañarme todos estos años y ser mi ejemplo intelectual y humano.

Gracias a mi familia, y en especial a mis hermanas, Remedios e Isabel por su ayuda y apoyo. A Víctor, mi pareja, por acompañarme pacientemente y entender mi dedicación con cariño. Por último, quiero expresar mi gratitud a mis padres por su apoyo incondicional en mi formación académica y mi vida, sin quienes nada de esto hubiera sido posible.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO I. EL BANQUETE	25
1.1. Introducción al banquete en el arte. La participación del comensal como factor artístico	26
1.2. Banquete y género	36
1.2.1. El banquete en el universo masculino	36
1.2.2. El banquete en el arte hecho por mujeres	37
CAPÍTULO II. MUJER COMIDA	
2.1. Introducción	81
2.1.1. El desnudo femenino	83
2.1.2. El bodegón como género artístico La pintura de naturalezas muertas y la representación de la comida	114
2.2. La mujer como bodegón	136
2.2.1. Origen de la relación entre el cuerpo desnudo y la comida	138
2.2.2. La jerarquía de los sentidos en la representación del desnudo femenino	140
2.2.3. Representación de la mujer como fuente de alimento. La mujer nutricia	152
2.2.4. Hombres que devoran a las mujeres. Los caníbales	162
2.2.5. Cambio de perspectiva: mujeres representando la voracidad femenina	200

2.2.5.1. Mujeres surrealistas	202
2.2.5.2. Artistas en la posmodernidad. Mujeres fragmentadas y devoradas	223
CAPÍTULO III. EL ÁMBITO DOMÉSTICO: LA MUJER EN LA COCINA	261
3.1. Planteamientos filosóficos sobre el acto de cocinar	262
3.2. Artistas entre fogones. Cocinar como acto de creación artística	274
3.2.1. "El arte de alimentarse". El manifiesto de la comida futurista	276
3.2.2. La "Antidieta" Dadá	283
3.2.3. Arte Pop: Warhol, el habitante de la superficie	291
3.2.4. El simbolismo de los alimentos. Joseph Beuys	301
3.2.5. El nacimiento del <i>Eat Art</i> y su eco en España: Daniel Spoerri y Antoni Miralda	304
3.2.5.1. Daniel Spoerri y el <i>Eat Art</i>	305
3.2.5.2. Antoni Miralda	317
3.2.6. Arte y cocina en los años setenta	341
3.3. La mujer en la cocina	346
3.3.1. El espacio doméstico y la cocina como relato de la condición femenina	347
3.3.2. ¿Por qué no hay grandes mujeres cocineras? Las artistas cocineras	369
CONCLUSIONES	395
ANEXOS	413
BIBLIOGRAFÍA	429

INTRODUCCIÓN

Comer, alimentarse, suponen una actividad primaria para los seres humanos. La necesaria ingesta de nutrientes ha sido una de las necesidades básicas de la especie humana, basada en la búsqueda y preparación de los alimentos para ser consumidos. La comida y lo alimentario suponen por tanto un objetivo vital que, junto a la muerte o la reproducción aparece de un modo u otro presente en todos los aspectos de la vida diaria, desde el lenguaje hasta su representación en el arte. Es aquí, en este punto, donde se centra la presente investigación.

Cuando pensamos en la representación de alimentos, la idea que primero vendrá a nuestra mente será el bodegón. La representación de la comida no ha cesado durante toda la historia del arte pero será en el arte del siglo XX, con las vanguardias, cuando tome una nueva significación, reflejo del contexto reinante. Es interesante destacar cómo, siendo la comida en el arte una constante, no hay grandes estudios dedicados al asunto sino que es abordado de forma circunstancial, hecho que ha motivado este primer acercamiento a la cuestión.

En 2012, dentro del Máster de Desarrollos Sociales de la Cultura Artística y con motivo de la realización del Trabajo final, la posibilidad de investigar las relaciones de la comida en el arte del siglo XX suponía un posible campo de investigación por explorar. Titulada "Arte comestible, Eat art. Planteamientos antropológico, teórico y estético de la comida en el arte del siglo XX", tenía como objetivo presentar y apreciar los vínculos del arte con la comida, dando buena cuenta de la inexistencia de cuestionamientos sobre el tema.

La presencia de numerosos artículos que analizan los contextos en los que se inscriben era alentadora, pero la realidad al analizarlos mostraba que lo alimentario en el arte ha sido considerado una temática menor frente a otras como las temáticas históricas, consideradas de mayor calado. Por ello,

aunque un género como la naturaleza muerta haya sido objeto de numerosos estudios, en el siglo XX no se había prestado atención a las numerosas manifestaciones artísticas en las que el acto de comer representada, no habiendo sido abordadas con especial relevancia en el terreno de la investigación.

Durante la elaboración del trabajo fin de máster, poco a poco se incorporaban al relato obras de numerosos artistas provenientes de diversos planteamientos estéticos. Pero pronto, un aspecto llamó nuestra atención: la ausencia de mujeres. A pesar de que lo alimentario esté vinculado en muchas culturas al ámbito femenino, las contadas ocasiones en las que la mujer participaba, siempre aparecía en un claro papel secundario e inferior. Así, la idea de relacionar a la mujer con las representaciones de la comida en el siglo XX suponía un posible campo de investigación aún por explorar en el mundo académico.

En el arte, la mujer aparece relacionada con la comida en contadas ocasiones y siempre en un papel secundario. Esto nos llevó a plantearnos sobre cómo las mujeres artistas habían entendido la vinculación de la mujer con la comida en el arte en el siglo XX. Numerosas artistas mujeres no dudarán en utilizar la vinculación de la representación femenina y la comida para reivindicar su rol de género, evidenciando la representación a la que habían estado sometidas a lo largo de la historia del arte. Han sido muchas las artistas que, a través de su producción, han pretendido definir identidades, crearlas, utilizando como herramientas las representaciones de cuerpos femeninos que actúan como categorías sexuadas, materias carnales, elementos objetualizados. No han titubeado, por tanto, en mostrar que son creadas para el consumo visual y su claro interés por poseerlas.

Nuestro objetivo fue desde entonces investigar y analizar las relaciones de la representación de la comida y en arte desde los planteamientos de género. Para ello, en primer lugar, era inicial comenzar la investigación estableciendo el estado de la cuestión sobre el tema. La comida y todo lo relacionado con la alimentación es un tema que ha despertado especial interés en la última década, tal y como lo atestiguan el incremento de publicaciones y programas de televisión sobre la comida. En el panorama

artístico, este interés se ha reflejado en numerosos estudios, publicaciones, exposiciones e iniciativas artísticas como visitas temáticas a museos con recorridos sobre la comida en el arte.

Una de las primeras experiencias fue la exposición *Comer o no comer* que tuvo lugar en el Centro de Arte de Salamanca en 2002, y que aglutinó diversas miradas sobre la presencia de la comida en el arte. La exposición no solo se fijaba en las artes plásticas, sino que abría el campo a otras disciplinas como el cine, el videoarte, el arte relacional, el ámbito nutricional o filosófico. Otra fecha clave fue la participación de Ferrán Adrià en la Documenta de Kassel de 2007 y cuya presencia supuso un paso más allá, un antes y un después a la hora de establecer conexiones entre comida y arte. Ferrán Adrià y su restaurante elBulli capitanearon la vanguardia gastronómica española y mundial, conformando durante su existencia un lugar de creación que trascendía de lo meramente alimentario para enlazar con disciplinas como la filosofía, las matemáticas, la música o el diseño. Testigo de esta situación fue la publicación del libro *Pensar sobre el comer, comer sobre el pensar*, publicado en 2009 por Actar¹, y en el que Ferrán Adrià que se hace eco de dichas vinculaciones a la vez que se compila y presenta el material documental generado gracias a la participación de elBulli en la Documenta de Kassel en 2007.

El objetivo principal de esta doctoral es el estudio del arte y comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género. Para ello, es necesario entender las conexiones entre arte y comida en las vanguardias, aspecto para lo cual ha sido indispensable contar con la obra de Cecilia Novero, *Antidiets of the avant garden*, publicada en 2010². Esta brillante investigación analiza la importancia de la comida y lo alimentario en los diferentes movimientos de Vanguardia y la filosofía del siglo XX. Además, este libro se basa en una profunda investigación documental cuya riqueza en referencias bibliográficas ha sido esencial como fuente a la hora durante el periodo de investigación de la presente tesis doctoral. También ha sido

¹ ADRIÀ, F., *Pensar sobre el comer, comer sobre el pensar*, Barcelona, Editorial Actar, 2009.

² NOVERO, C., *Antidiets of the Avant Garde. From the Futurist Cooking to Eat Art*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.

importante la aportación proveniente de la tesis doctoral de Mónica Oliva Lozano, defendida en 2013 y que lleva por título *Del Eat Art a Ferran Adrià*. En ella realiza un estudio sobre las conexiones entre comida y arte y la participación de Ferrán Adrià en la documenta de Kassel. Entre los diversos y variados puntos que abarca, desde la anatomía fisiológica de la lengua hasta la intervención de Adrià en Kassel, es interesante destacar la mención de obras de mujeres artistas pero quedan reflejadas tan solo como una breve reseña y de forma anecdótica. Tratada de forma circunstancial y secundaria, no son abordadas de manera específica. Los planteamientos de género vinculados a la comida en el arte han sido abordados exclusivamente de forma residual.

No hay, por tanto, ningún estudio que se centre específicamente en este asunto, dejando constancia del vacío existente hasta el momento en el terreno de la reflexión y el análisis sobre los planteamientos de género vinculados a la comida en el arte, motivo que legitima la pertinencia de esta investigación. Como acabamos de mencionar, la tesis de Mónica Oliva Lozano recogía la obra de diferentes mujeres artistas que realizaron obras vinculadas con la comida pero estas piezas solamente son mencionadas sin que se profundice en sus aportaciones y significados, por lo que nuestra tesis pretende situar estas obras en sus contextos filosófico, cultural y artístico, además de analizar el significado de ser mujer y su fortuna crítica en la cultural visual del siglo XX. La vinculación de la representación de la mujer y la comida ha sido utilizada de forma muy diferente, bien para cosificar a la mujer, bien para reivindicar su condición de género y cómo la cultural visual la ha representado a lo largo de la Historia del arte.

En este panorama, tras la consulta de las fuentes existentes, la investigación se ha centrado en examinar los planteamientos que han abordado la comida en el arte del siglo XX, a la vez que se han buscado y desarrollado diferentes discursos de género presentes en el siglo XX. Del mismo modo, se ha analizado la obra de mujeres artistas cuya temática girara en torno a lo alimentario, al igual que sus reivindicaciones de género al postularse de forma crítica a los modos de representación patriarcales.

Durante la elaboración de la tesis, aportaciones significativas han contribuido en la profundización de la materia tratada. La ausencia de investigaciones específicas ha permitido profundizar a partir de la abundante documentación bibliográfica sobre el acto de comer dentro del arte del siglo XX y los estudios de género. Otro aspecto a destacar y que también favoreció el desarrollo y evolución del objeto de estudio, ha sido el momento álgido que están viviendo tanto los estudios de género como la vanguardia gastronómica y su relación con el arte. La investigación se ha desarrollado de manera paralela al auge de la nueva gastronomía que ha supuesto la apertura de un camino de exploración y debate dentro del arte.

La imposibilidad inicial de abarcar, en una sola tesis, dada su magnitud, los vínculos entre arte y la comida, permitió acotar el ámbito científico en un aspecto concreto, las conexiones entre arte y comida en la creación contemporánea desde una perspectiva de género, y dentro de este parámetro, desde inicios del siglo XX hasta la actualidad.

En lo que concierne a la metodología empleada en la investigación para todo el estudio artístico, la labor documental se ha llevado a cabo utilizando un variado número de fuentes documentales de diversa índole. Para ello se ha hecho uso de catálogos de exposiciones como la anteriormente citada *Comer o no comer* en el Centro de Arte contemporáneo de Salamanca³; *El Arte de comer*, exposición celebrada en Barcelona en 2010⁴ y que versaba sobre la representación de los alimentos en el arte hasta la producción de Ferràn Adrià; el catálogo editado con ocasión de la exposición retrospectiva de Antoni Miralda titulada *De gustibus non disputandus*, que tuvo lugar en el Centro Nacional de Arte Reina Sofía de 2012⁵. También se ha contado con publicaciones recientes en revistas de arte o tesis doctorales como la citada de Mónica Oliva, al igual que o la investigación de María Cunillera sobre el canibalismo. Debemos precisar la consulta de numerosas monografías específicas sobre autores

³ AA.VV., *Comer o no comer*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002.

⁴ AA.VV., *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferràn Adrià*, Barcelona, Caixa Catalunya, 2011.

⁵ AA.VV., *Miralda. De Gustibus Non Disputandum*, Madrid, Museo Nacional Centro de Arte Contemporáneo Reina Sofía y La Fábrica, 2010.

como Salvador Dalí, Meret Oppenheim, Louise Bourgeois entre otros; al igual que la aportación de entrevistas, conferencias, artículos académicos, páginas web oficiales de los artistas citados, así como de museos o instituciones de arte que han tratado la temática propuesta. También es necesario indicar la necesidad de numerosas obras de referencia feminista como Griselda Pollock, Simone de Beauvoir, Lucí Irigaray, Virginia Woolf o Patricia Mayayo. De igual forma, es ineludible recoger en estas líneas la visita a centros de documentación y bibliotecas como el Museo Centro de Arte Reina Sofía en Madrid, el Museo de Arte Moderno de Nueva York, el Museo Irlandés de Arte Moderno en Dublín, la Biblioteca del Museo Picasso Málaga, el IVAM en Valencia y el Museo del Grabado español contemporáneo en Marbella.

El objetivo principal de la tesis ha sido el análisis y recopilación de las acciones del arte más relevante centradas en la representación de la comida en las creaciones contemporánea desde una perspectiva de género el acto de comer, con el fin de realizar una revisión e interpretación de estas. La limitación geográfica y cronológica queda circunscrita a las manifestaciones acaecidas en el siglo XX y principios del XXI, dentro del marco europeo y americano. A lo largo de este estudio no se entrará en el discurso conceptual sobre el debate estético o filosófico sobre la consideración de la cocina como obra de arte, ya que excede de los objetivos del tema de la defensa de la tesis. En cambio, sí se abordará la experiencia sensorial dentro de la estética de la participación en asuntos como el banquete, donde la ingesta de alimentos constituye un elemento esencial del contexto en el que se desarrolla la integración del público con la obra.

En este sentido, podemos diferenciar tres objetivos concretos sobre el estudio de la representación de la comida en el arte desde una perspectiva de género. En primer lugar, el banquete como experiencia artística, en el que participan los criterios de la percepción del gusto, donde además va implícita la función social del acto y en el que las artistas mujeres buscarán evidenciar la representación de poder que supone el banquete. En segundo lugar, la equiparación del desnudo femenino con el alimento y su conversión en objeto consumido por el hombre nos acercarán al estudio de las acciones que indagan en la trasgresión de los tabúes culturales más elementales,

como lo es el canibalismo y la cosificación. En tercer lugar y por último, se revisarán las representaciones de la mujer como cocinera, lo que nos llevará a adentrarnos en las significaciones de la cocina como espacio simbólico y arquitectónico.

Respecto a la estructura de la tesis, la investigación se ha enfocado en tres capítulos que analizan la vinculación de la comida con la representación femenina bajo tres formas: como consumidora, como ser consumido y como productora, estando en consonancia con los objetivos específicos de esta investigación. En una primera instancia se analizará el papel de la mujer como consumidora en el primer capítulo titulado "Banquete y género". El segundo capítulo, designado "Mujer-comida", se divide en dos apartados principales: la introducción al desnudo y al bodegón y la mujer como objeto de consumo. Por último, el tercer capítulo se titula "El ámbito doméstico: la mujer en la cocina", para lo que se estudia el acto de cocinar desde el punto de vista artístico para contextualizar las significaciones del espacio doméstico y la representación de la mujer cocinando. La búsqueda de acciones enfocadas en la temática tratada no tiene un fin cuantitativo o de acumulación de datos, sino de análisis y relación con el contexto en el que se encuadra y delimita la investigación, con un discurso descriptivo y analítico.

La primera parte tiene como objetivo examinar la representación del banquete en la historia del arte, constituyéndose un ejemplo para evidenciar el poder. Entendido como un acto social y de civilización, el banquete es considerado como un acto de apreciación estética. Pero, si volvemos la vista atrás, veremos que los invitados a estos banquetes han sido siempre los hombres. Frente a esta realidad y ligado a las reivindicaciones de género, las artistas mujeres no dudarán en utilizar el banquete como modo de representación. Para reivindicar su igualdad de género y equipararse a ellos, las artistas crearán sus propios banquetes. Para ello ha sido necesario un primer análisis que atiende a su valor dentro del pensamiento filosófico occidental. Se realizará principalmente una breve introducción de lo que representa el banquete en el arte. Comer deja de ser un mero acto nutricional para significar un acto social y de comunidad, donde

comer equivale a dominar una serie de códigos, y por ende, demostrar el estatus social gracias a las buenas maneras en la mesa. En el siglo XX, el banquete adquiere además significaciones estéticas y performativas, dando lugar a la transformación del comensal en espectador.

La relación del banquete con el mundo del arte es muy extensa. Han sido numerosos los artistas que han participado en banquetes, creando escenografías, pequeños edificios elaborados con comida, que se convertirían en arquitecturas efímeras, o bien, han representado banquetes que se han convertido en obras de arte universales. Nuestro objetivo no es efectuar un análisis detallado y pormenorizado de estas contribuciones, sino realizar un breve recorrido por las obras paradigmáticas que representan el banquete a lo largo de la historia del arte como los creados por Piero di Cosimo, Antonin Carême, Paolo Veronese, Eduard Manet. El ámbito cinematográfico también está presente con la obra de Kira Kurosawa, Luis Buñuel o Thomas Vinterberg. Gracias a ello, podemos comprender mejor las producciones llevadas a cabo por las artistas, que toman estas obras como puntos de partida a partir de los cuales desplegar su discurso.

El tercer punto sobre el que se vertebra este capítulo aborda la relación de las artistas con el banquete. En pocas palabras, el movimiento feminista ha buscado, mediante el arte, reivindicar el papel de la mujer, denunciar la representación que se ha hecho de ella y poner en valor a aquellas artistas que por su condición de género han visto relegado su trabajo. Veremos en este apartado la contribución de numerosas artistas que, provenientes de momentos y contextos culturales diversos, hallarán en el banquete el modo a través del cual hacer oír sus reivindicaciones. Estas representaciones de banquetes femeninos no pueden obviar los precedentes en la historia del arte, por lo que los banquetes masculinos sirven de referentes que serán subvertidos, como vemos en la obra de Faith Ringgold, Judy Chicago o Sophie Calle. En numerosas ocasiones, la reivindicación de género no va aislada, sino que sirve de oportunidad en la que reivindicar cuestiones de raza o de pertenencia a colectivos considerados como subalternos, por lo que incluir la aportación de Susan Dorothea White nos permite conocer a artistas desconocidas y que aportan significados añadidos a su obra.

El objeto de análisis del segundo capítulo que compone esta tesis se centrará en un punto complejo: intenta combinar en un único espacio el desnudo femenino y la comida podría parecer una locura, pero nada más lejos de la realidad. Este capítulo trata de abordar un tema tan complejo y poliédrico como supone afirmar que el cuerpo femenino ha sido, a lo largo de la historia del arte, el equivalente a un género como el bodegón, e incluso, ir más allá. El cuerpo desnudo femenino ha sido considerado una invitación al espectador (siempre un hombre blanco) a que disfrutara de ese cuerpo, que no ofrecía resistencia a su consumo, y que, al igual que un bodegón, entrega sus frutos de forma atractiva.

Para llegar a desentrañar este planteamiento de forma adecuada es necesario en primer lugar, analizar y hacer un breve recorrido para entender qué ha supuesto el desnudo femenino en la historia del arte. El hombre sería la ejemplificación de la perfección, la inteligencia y el poder. En cambio, la mujer ha sido considerada un ser inferior, en base a ideas como menor capacidad intelectual e imperfección física. La mujer se convierte así en un ser inferior que actúa como agente pasivo, lejos de la vida pública y bajo el control del hombre.

Posteriormente centraremos nuestra atención en el bodegón, abordando sus orígenes, antecedentes y las diferentes distinciones y significados que ha tomado a lo largo del tiempo. No tardaremos en percatarnos de cómo la descripción de lo representado o la consideración del bodegón como género menor frente a la pintura de historia, nos recuerdan enormemente al tratamiento del desnudo femenino.

Tras analizar estos referentes, nos adentrarnos de lleno en las concomitancias entre el desnudo femenino y la comida. Para ello, comenzaremos hablando sobre el origen de las analogías entre el desnudo femenino y el bodegón, y el papel esencial que desempeña la jerarquía de los sentidos en esta comparación. Es aquí donde comenzaremos a razonar acerca de la representación de la mujer como fuente de alimento llevada a cabo por artistas masculinos. Los hombres mostrarán a la mujer de forma

ambivalente, pudiendo actuar como mujer nutricia, o bien, como fuente de alimento al despertar las pulsiones caníbales del hombre, como muestra Salvador Dalí en su producción artística.

Por último, prestaremos atención a las obras realizadas por artistas mujeres, quienes no van a dudar en reivindicar su condición de género y denunciar el tratamiento de inferioridad que habían sufrido por parte de los hombres en la historia del arte. Para ello, se servirán de los planteamientos que futuristas y surrealistas utilizaron sobre el acto caníbal de devorar a la mujer. Entre las diversas artistas mujeres que desde el ámbito surrealista trabajan sobre esta temática destacan dos artistas de forma clara: Meret Oppenheim y Louise Bourgeois. Ambas tienen una producción muy interesante en cuanto variedad y diversidad de enfoques, pero hemos centrado nuestra atención en el análisis de las obras que utilizaban la comida y a la mujer como ser devorado. Este análisis tiene como objetivo brindar una nueva mirada desde la perspectiva de género. Ambas artistas utilizan el canibalismo para evidenciar la cosificación que habían sufrido. Así Meret Oppenheim pretendía en su producción mostrar el desnudo femenino como signo de la Nueva Mujer, quien vivía su sexualidad de forma libre y natural. La mujer pasaba de ser objeto pasivo a participante activa y en igualdad de condiciones que el hombre, ligada a una visión primitivista y pre-edípica del amor. Louise Bourgeois en cambio, tiene una concepción más agresiva, ya que para ella la mujer, lejos de aceptar tácitamente el rol asignado, se defiende de una forma violenta. En vez de ser devorada, decide atacar, dando libertad a su pulsión sexual y caníbal.

De igual modo, asociada a la idea de fetiche y a la publicidad, veremos en la posmodernidad a mujeres artistas que evidencian el tratamiento de la mujer como producto de consumo mediante su cosificación, exponiendo a la mujer como elemento fragmentado y devorado. Por ello, hemos considerado interesante incluir a artistas como Pilar Albarracín, haciendo un recorrido por sus obras en las que la comida tiene un papel importante en el acto de cosificación de la mujer. También es interesante la inclusión del videoarte, manifestación que poco a poco va recibiendo más atención desde la investigación académica.

El tercer y último capítulo se centra en el acto de cocinar. Más allá de preparar la comida para ser degustada, ha sido un objeto de estudio ampliamente tratado por numerosos filósofos. Para ello, iniciaremos el capítulo con el análisis realizado por diferentes pensadores desde los enfoques estructuralistas, antropológicos y semiológicos. No buscamos realizar un estudio pormenorizado y exhaustivo sino que nos limitaremos a destacar los principales autores que han entendido el acto de cocinar como un medio para analizar e interpretar los códigos básicos que constituyen una sociedad.

Nuestro objetivo a lo largo de este capítulo es analizar y estudiar las representaciones femeninas en el ámbito doméstico y la posterior lectura que han realizado las artistas feministas. Pero es necesario previamente mencionar a los artistas o movimientos que han presentado un planteamiento más allá de la mera representación de los alimentos, realizadas mayoritariamente por artistas masculinos. Esta labor podría tornarse eterna, por lo que, en virtud del espacio cronológico al que se circunscribe nuestra investigación, nos ajustaremos a las representaciones llevadas a cabo durante el siglo XX hasta nuestros días.

Cuando pensamos en la representación de la mujer en la cocina, este acto tiene lugar en un espacio determinado, el doméstico, concretamente en la cocina. La arquitectura no es un espacio rígido sino permeable y sensible a aquellos que la habitan. Tanto es así que los grandes arquitectos del siglo XX también dedicaron especial atención al espacio doméstico. El estudio y evolución de este espacio arquitectónico, ligado al análisis de su significado, nos ayudará a comprender y contextualizar mejor las producciones artísticas que acogen a la mujer cocinando. Por último, las artistas feministas se valieron de la representación de la mujer en la cocina para ofrecer diferentes interpretaciones desde distintas perspectivas.

Pondrá fin a la investigación las conclusiones generales y un anexo documental. Han sido numerosas las fuentes documentales utilizadas en esta tesis, siendo muchos de ellos textos de referencia y de fácil acceso. En cambio, varios de los textos mencionados no han sido ampliamente

difundidos o resultan de difícil acceso, motivo por el cual se han incorporado en este anexo documentos como el “Manifiesto de la comida futurista”, el “Manifiesto Caníbal Dadá” o el “Manifiesto del arte comestible” de Jesus Algovi. Por último, cierra la presente investigación el compendio de la bibliografía empleada a lo largo de esta tesis doctoral.

CAPÍTULO I EL BANQUETE

La representación del banquete en la historia del arte ha sido un asunto recurrente, constituyéndose un ejemplo para evidenciar el poder. Entendido como un acto social y de civilización, el banquete es considerado como un acto de apreciación estética. Pero, si volvemos la vista atrás, veremos que los invitados a estos banquetes han sido siempre los hombres. Frente a esta realidad y ligado a las reivindicaciones de género, las artistas mujeres no dudarán en utilizar el banquete como modo de representación. Para reivindicar su igualdad de género y equipararse a ellos, las artistas crearán sus propios banquetes.

Antes de adentrarnos en las representaciones de banquetes realizadas por mujeres, es necesario analizar y comprender una serie de cuestiones clave. En primer lugar, atenderemos a realizar una breve introducción de lo que representa el banquete en el arte. Comer deja de ser un mero acto nutricional para significar un acto social y de comunidad, donde comer equivale a dominar una serie de códigos, y por ende, demostrar el estatus social gracias a las buenas maneras en la mesa. En el siglo XX, el banquete adquiere además significaciones estéticas y performativas, dando lugar a la transformación del comensal en espectador.

La relación del banquete con el mundo del arte es muy extensa. Han sido numerosos los artistas que han participado en banquetes, creando escenografías, pequeños edificios elaborados con comida, que se

convertirían en arquitecturas efímeras, o bien, han representado banquetes que se han convertido en obras de arte universales. Nuestro objetivo no es efectuar un análisis detallado y pormenorizado de estas contribuciones, sino realizar un breve recorrido por las obras paradigmáticas que representan el banquete a lo largo de la historia del arte. Gracias a ello, podemos comprender mejor las producciones llevadas a cabo por las artistas, que toman estas obras como puntos de partida a partir de los cuales desplegar su discurso.

El tercer punto sobre el que se vertebra este capítulo aborda la relación de las artistas con el banquete. En pocas palabras, el movimiento feminista ha buscado, mediante el arte, reivindicar el papel de la mujer, denunciar la representación que se ha hecho de ella y poner en valor a aquellas artistas que por su condición de género han visto relegado su trabajo. Veremos en este apartado la contribución de numerosas artistas que, provenientes de momentos y contextos culturales diversos, hallarán en el banquete el modo a través del cual hacer oír sus reivindicaciones. Estas representaciones de banquetes femeninos no pueden obviar los precedentes en la historia del arte, por lo que los banquetes masculinos sirven de referentes que serán subvertidos.

1.1. Introducción al banquete en el arte. La participación del comensal como factor artístico

El acto de comer supone un acto de comunicación social en el cual se produce la confluencia de jerarquías sociales, códigos, cultura, gastronomía, gustos, memorias y un largo etcétera. Son numerosos los

artistas contemporáneos que abordan esta temática mediante el cuestionamiento del acto que supone comer y cocinar y donde el espectador tendrá un papel preeminente.

La función nutricia de comer queda superada ya que comer en compañía supone un ejemplo de desarrollo social para la conformación del individuo inserto en un grupo de personas y que conforma una comunidad. El acto unipersonal de comer adquiere trascendencia al pasar de comer solo a comer acompañado, tornándose una experiencia colectiva. La propia etimología contribuirá a desvelar parte de su significación, pues la palabra convite proviene de *cum vivere*, que vincula vivir juntos con comer juntos⁶. Es decir, implica un acto de convivencia pero también de comunicación, por lo que va más allá del valor pragmático para establecerse como una manifestación cultural cuya configuración dependerá de las diversas circunstancias que tienen lugar en su contexto más cercano⁷.

Este acto cultural y de comunicación que supone comer tiene lugar en un espacio concreto: la mesa. No supone más que una superficie, pero no es sino en torno a ella donde tiene lugar la reunión de todos los miembros del grupo en el momento de realizar esta actividad conjunta que no es sino otra que la de alimentarse. Pero mientras que el acto de comer radica en la satisfacción de una necesidad que nos equipara a todos los individuos por igual, se aprecia que la vertiente social no dudará en definir y distinguir las diferencias de los miembros que participan en el banquete. Por ello no dudaremos en visualizar en una mesa los distintos roles que se

⁶ MONTANARI, M., *La comida como cultura*, Asturias, Trea, 2006, p. 94.

⁷ MALAGUZZI, S., *Food and Feasting in Art*, Los Ángeles, Getty Publication, 2004.

establecen entre los comensales y las costumbres y placeres del grupo al que pertenecen.

Comer juntos supone la aceptación del otro como igual, y la invitación a comer de personas diferentes, con el ofrecimiento de comida y bebida, implica el acto de la hospitalidad y aceptación de las diferencias del otro, que, por un instante y lugar concreto, logran la connivencia.

Las religiones no han dejado de aprovechar la oportunidad que supone la valoración del alimento como un vehículo inherente de comunicación, por lo que no han dudado en la configuración de un corpus de preceptos y normas que lo codificaran. Por ello, no debe sorprendernos que el cristianismo tomara al pan, que supone un alimento humilde y al alcance de toda la población, como elemento que protagonizara el rito eucarístico.

El acto de comer tiene lugar en torno a la mesa, escenario sobre el que autores como John Berger reflexionarán al afirmar que la dramatización que acompaña a la comida, lejos de ser relajante, es un estímulo. La disposición teatral de la escena invita a la representación y, a menudo, provoca dramas familiares durante las comidas. El escenario del drama típicamente edípico no es, como podría pensarse lógicamente, el dormitorio, sino la mesa de comedor⁸.

Como vemos, la mesa se convierte en una suerte de escenario en el que se desarrolla una escena teatral, donde cada uno de los asistentes no dudará en representar su papel en virtud de las normas sociales, el colectivo y el contexto al que pertenezca. La boca no solo come, sino que habla y esta capacidad no se

⁸ BERGUER, J., *El sentido de la vista*, Madrid, Alianza Forma, 2006, p. 58.

quedará fuera de la mesa, sino que será parte del acto de comer, dando lugar a la sobremesa como el momento en el que la comida desaparece pero el acto social continúa⁹.

A través de la mesa se puede vislumbrar la plasmación visual de las jerarquías de un grupo determinado. Desde ámbitos más distendidos como una comida con amigos a grupos más estrictos como serán las órdenes religiosas, cuerpos del ejército y clanes y cortes reales donde se aprecia que cada uno de los participantes comparte un comportamiento estricto en el que, aquel que desconoce las normas, es excluido. Las reglas tienen como finalidad la de diferenciar el rol que cada uno desempeña dentro del grupo, ejemplificando las relaciones de poder y así es el caso de la monarquía absoluta, "en la que el jefe deberá comer solo para remarcar la diversidad y alejamiento de su persona y de su función respecto a los cortesanos que le rodean"¹⁰.



Figura 1. Andrea del Castagno, *Última Cena*, 1445. Refectorio de Santa Apolonia, Florencia.

Como hemos mencionado, la mesa trasluce en la colocación de los invitados su jerarquía [Figura 1]. En los banquetes aristocráticos podremos vislumbrar la geografía

⁹ AA.VV., *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010.

¹⁰ MONTANARI, *op. cit.*, p. 96.

de la mesa a través de la colocación de cada integrante al banquete y donde su lugar viene determinado por el rango social que ocupaba. En el banquete, entendido como representación social, nada queda al azar y todos los elementos que participan poseen una función simbólica: cada gesto y postura, la utilización de los diversos utensilios para comer y servir, su calidad y la distribución a lo largo de la mesa, los modos de cocinar los alimentos y servir, implicando la responsabilidad de cortar y repartir. Estos gestos se revisten de valores culturales y simbólicos que no dejan sino evidenciar las características del periodo histórico o el grupo social al que se pertenece.

En este momento es esencial enunciar la contribución de Norbert Elias, quien en su libro *El proceso de civilización*¹¹, busca demostrar que la orgullosa autoconciencia de la cultura occidental al considerarse los “civilizados”, basada en sus formas de comportamiento no ha sido siempre igual. Son fruto de un complejo proceso histórico en el que interactúan factores de diversa índole que dan lugar a transformaciones en las estructuras sociales y políticas y también en la estructura psíquica y del comportamiento. El proceso de civilización no es un proceso rectilíneo sino que más bien implica flujos y reflujos de movimientos, hacia atrás y hacia adelante, incluso movimientos laterales.

¹¹ ELIAS, N., *El proceso de civilización*, Madrid, Fondo de Cultura Económica de España, 2011.

En la cultura occidental, los banquetes forman parte del imaginario y marcan puntos trascendentales en la historia. Platón reunió en *El Banquete* o *Simposio* [Figura 2] a pensadores como Sócrates o Pausanias, o al dramaturgo Aristófanes, en casa del poeta Agatón, en la que trataron del amor (del famoso amor platónico) como motor del conocimiento y camino de comprensión de la belleza en todos sus sentidos y formas. Tiempo después será otro banquete, pintado por Leonardo, el que permanece en nuestro acervo artístico. *La Última Cena* supone un ágape inicial o iniciático, momento muy representado en el mundo del arte. La Francia en tiempos de *Le Roi Soleil* será testigo de los grandes banquetes organizados por François Vattel. Destacó como maestro de ceremonias, siendo un innovador en el arte de celebrar y en el uso de la incorporar diferentes disciplinas a la hora de orquestar una ceremonia.

El establecimiento de las normas en la mesa va a suponer la forma en la que se codifiquen los rituales que delimitan las inquebrantables barreras sociales [Figura 3]. La aparición de manuales que enseñan las maneras en la mesa aparece en los siglos XII y XII, dirigidos a la formación de los jóvenes de la nobleza. Se percibe, por tanto, la existencia de un modo de comer de la aristocracia, que sería adoptado por el resto de grupos sociales.

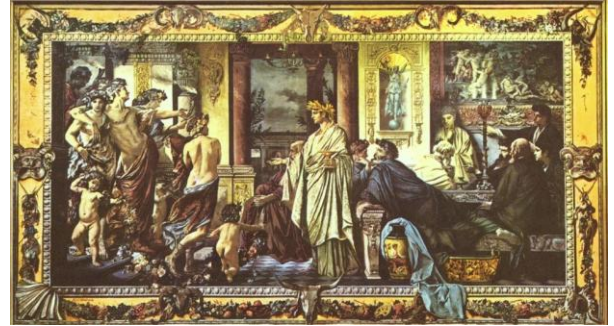


Figura 2. Anónimo, *El Banquete de Platón*, Siglo XIX.



Figura 3. William Hogarth, *Banquete*, 1754. Museo Soane, Londres.

Con la aparición de la sociedad industrial y de consumo se iniciará un proceso en el que se generalizan algunos aspectos del modo de comer campesino mientras que la nueva clase social emergente- el proletariado- creará nuevas maneras de comer¹². Estas nuevas circunstancias conllevan la aparición de la comida en el ámbito laboral en comedores en las fábricas y centros de producción, la comida rápida o platos preparados.

Todos los cambios del contexto socioeconómico intervienen en el comportamiento de los individuos en la mesa, y fruto del desarrollo histórico, se adaptan, incorporan o desaparecen las costumbres en la mesa.

La comida es fiel reflejo de la escenificación de una concepción social. Esta función comunicativa del acto gastronómico será clave para que las vanguardias de finales del siglo XX y principios del siglo XXI encuentren el camino para convertir al espectador, mediante la participación, en sujeto activo del acto artístico. Vemos cómo alimentarse, comer, constituye el punto de referencia de una serie de artistas. Como apunta Cristina Giménez¹³, las iniciativas artísticas llevadas a cabo por artistas como Daniel Spoerri, Antoni Miralda y Ferrán Adrià¹⁴ suponen proyectos culinarios que se ajustan a los aspectos sociales o creativos de sus proyectos artísticos. En ellos el restaurante será el medio en el que representar su obra, identificando la cocina como espacio donde llevar a cabo su proyecto. El

¹² En este aspecto es muy interesante la aportación de BOURDIEU, P., *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Barcelona, Taurus, 2012.

¹³ GIMÉNEZ, C., *El arte del comer*, Barcelona, Caixa Catalunya, 2011, pp. 13-28.

¹⁴ JOUARY, J.P., *Ferran Adrià, ¿cocinero o artista? Un filósofo en el Bulli*, Madrid, Alianza Editorial, 2012.

panorama artístico actual nos muestra cómo no vale la pena hablar ya más de prácticas artísticas, ahora que cualquier práctica puede ser convertida en arte. La capacidad de extraer arte fuera de sus dominios muestra cómo el mundo del arte se adapta astutamente al actual estado de las cosas en las sociedades globalizadas, definido por un marco de estetización generalizada en el que cada día se diluye más el relato de lo artístico al que las sociedades modernas del siglo XIX y el siglo XX se acostumbraron.

Será a finales del siglo XX y comienzos del siglo XXI cuando se convierta la comida en información, se extraigan de las recetas conceptos, y se busque hacer de la cocina un campo de experimentación científica. Estamos frente a un deseo de explorar el conocimiento a través de creaciones culinarias. El objetivo no es solo el de despertar códigos sino sensaciones en sus invitados. Es un intento de experimentación a través de la gastronomía que constituye una singularidad única.

La única forma que encuentra el mundo del arte para entrar en sintonía con el proceso de popularización de la producción artística y la estetización de la vida cotidiana es buscar arte en lo cotidiano. Así lo explica Nicolás Bourriaud respecto al actual *modus operandi* del mundo del arte¹⁵, en el que “la totalidad de la esfera de las relaciones humanas, el conjunto de los modos de encontrarse y crear relaciones, representa hoy objetos estéticos susceptibles de ser estudiados como tales”¹⁶. El contexto artístico actual se reajusta desde perspectivas artísticas prácticas, como la estética relacional o como la estética de lo cotidiano. Pero este planteamiento no implica un intento de disolución de las fronteras entre arte y

¹⁵ BOURRIAUD, N., *Estética relacional*, Buenos Aires, Adriana Hidalgo editora, 2008.

¹⁶ *Ibid.*, p. 27.

vida, ni mucho menos. "El primer lugar del arte, antes que la galería, es la totalidad de la sociedad, dice Bourriaud para luego aclarar que, el arte no busca disolverse en lo social, sino ensanchar sus prerrogativas naturales"¹⁷.

El comensal actúa como espectador, siempre presente en la práctica escénica¹⁸. Su papel es indiscutible en la configuración del acto comunicativo que se ejerce desde el escenario. No hay teatro sin espectador. Pero, desde los inicios del teatro, la presencia del espectador ha variado hasta nuestros días, especialmente en el siglo XX.

Jacques Rancière ofreció una célebre conferencia que posteriormente tomaría forma de libro titulado *El espectador emancipado*¹⁹. Utiliza para ello la conversación como forma de recoger la conversión que experimenta el papel del espectador en el pasado siglo. Anteriormente, el espectador adoptaba un rol pasivo, no participaba de forma activa, siendo la acción de mirar lo opuesto a la actuación. Las vicisitudes históricas acaecidas durante la primera mitad del siglo XX propiciaron una serie de transformaciones en cuando a nivel emocional e intelectual, lo que llevó a la necesidad de un nuevo teatro, sin espectador. No significa la eliminación del espectador, significa su transformación en participante activo.

La participación del comensal es clave para la configuración de la obra de arte. Los hermanos Roca, cocineros en lo más alto de la vanguardia gastronómica, precisan de esa participación para conformar su propuesta artística, *El Somni*. Necesitan que los espectadores no solo reciban imágenes y permanezcan pasivos, sino que interactúen. No son espectadores de la obra sino que

¹⁷ BOURRIAUD, *op. cit.*, p. 27.

¹⁸ HERNANDEZ BELVER, M. y MARTIN PRADA, J.L., "La recepción de la obra de arte y la participación del espectador en las propuestas artísticas contemporáneas", *Reis*, nº 84, 1998, pp. 45-63.

¹⁹ RANCIÈRE, J., *El espectador emancipado*, Castellón de la Plana, Ellago Ediciones, 2010.

forman parte de la obra. Rancière así lo manifiesta, “hace falta un teatro sin espectadores, en el que los concurrentes aprendan en lugar de ser seducidos por imágenes, en el cual se conviertan en participantes activos en lugar de voyeurs pasivos”²⁰.

Rancière nos dice que es preciso arrancar al espectador del embrutecimiento que sufre, fascinado por la experiencia y ganado por la empatía que lo hace identificarse con los personajes de la escena. En estas nuevas propuestas artísticas, tiene la posibilidad de presenciar un espectáculo extraño, inusual, un enigma del cual él ha de buscar el sentido. El espectador está forzado a intercambiar la posición del espectador pasivo por la del investigador o el experimentador científico que observa los fenómenos e indaga las causas. Ésta es la premisa básica, sin este rol a ejecutar por parte de los espectadores-comensales, todo se viene abajo. De esta forma se le hará agudizar su propio sentido de la evaluación de las razones, de su discusión y de la elección que lo zanja. Es decir, el acto de participar necesita de una reflexión, de un razonamiento intelectual que termine de dar forma a la experiencia, que aglutine todo lo vivido y experimentado en esta ópera gastronómica. Así se recoge en el espectador emancipado,

Para ello, es esa misma distancia razonadora la que debe ser abolida. El espectador debe ser sustraído de la posición del observador que examina con toda calma el espectáculo que se le propone. Debe ser despojado de este ilusorio dominio, arrastrado al círculo mágico de la acción teatral en el que intercambiara el privilegio del observador racional por

²⁰ RANCIÈRE, J., *op. cit.*, p. 11.

el de estar en posesión de sus energías vitales integrales²¹.

La participación es vital. Los espectadores ven, sienten y comprenden algo en la medida en que componen su propio poema, tal y como lo hacen a su manera actores o dramaturgos, directores teatrales, bailarines o performistas. Toda esta información tendrá validez, gracias "al poder que tiene cada uno o cada una de traducir a su manera aquello que él o ella percibe, de ligarlo a la aventura intelectual singular que los vuelve semejantes a cualquier otro aun cuando esa aventura no se parece a ninguna otra"²².

1.2. Banquete y género

1.2.1. El banquete en el universo masculino

Durante toda la historia del arte, la representación del banquete ha sido una constante que ha servido para ilustrar el poder masculino. Numerosos artistas han colocado alrededor de la mesa a los protagonistas de sus obras ya que, es en torno a una mesa donde se entremezclan las necesidades humanas con las sociales, en las que se combinan los apetitos animales con los racionales. De hecho, habrá artistas como Leonardo Da Vinci que no dudarán en crear un código de normas sobre la corrección de las formas en la mesa, *El Codex Romanoff*²³. Debido al gran número de obras y de diversos autores que han trabajado sobre el banquete, a lo largo de este punto se van a mencionar solamente las más destacadas.

²¹ *Ibíd.*, p. 12.

²² RANCIÈRE, J., *op. cit.*, p. 23.

²³ DA VINCI, L., *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Madrid, Ediciones Temas de hoy, 1996.

Las grandes comilonas llenan todas las producciones artísticas de la civilización humana, tales como la literatura, el arte y el cine. Así, la abundancia aparecerá en numerosas ocasiones como un ejemplo de exceso, liberando las pasiones y donde el sexo se entremezcla con el acto de atiborrarse de comida. Vemos cómo, en distintas épocas, surgen obras como el *Satyricon* de Petronio (siglo primero antes de Cristo), el *Festin* de Trimalción, el *Gargantúa y Pantagruel* de Rabelais (1532, 1534) [Figura 4], la Bodas de Camacho en *El Quijote* y, ya en época contemporánea, la famosa película de Marco Ferreri, *La grande Bouffe* (1973) en la que la comida se convierte en vehículo de *Thanatos* revelándose como algo arrollador. Una de las obras más celebres será *Salò o le centoventi giornate di Sodoma* (1975), de Passolini, en la que la coprofagia viene asociada a la tiranía.

Una de las obras en la que más claramente se ejemplifica la connivencia de la sexualidad y el banquete es la de Piero di Cosimo, titulada *Batalla de lapitas y Centauros*, 1500-1510. Estamos frente a una batalla donde, más allá del componente bélico, el protagonismo de la escena recae en el alto contenido sexual que tenían las escenas mitológicas de rapto entre lapitas y centauros, o romanos y sabinas. La comida campestre aparece como metáfora de la



Figura 4. Ilustración para una edición de *Gargantúa y Pantagruel* de Rabelais. Siglo XIX.

sexualidad primitiva que en este caso está siendo alterada por la lucha de sexos [Figura 5]. El pintor utilizó la iconografía clásica del rapto de las sabinas para ejemplificar una guerra de sexos, pues la turbulenta escena principal tiene lugar sobre un mantel de cocina. En primer plano, una tierna centaurea llora a su joven amante muerto, mientras al fondo, se puede apreciar cómo el lamentable picnic edénico termina con las vajillas y enseres de mesas empleados como armas arrojadas. El objetivo moralizante de Cosimo no era otro que mostrar que la batalla no la perdieron ni los lapitas ni los centauros, sino los buenos modales, y en especial las mujeres, pues el instinto sexual de los centauros, dominados por sus cuartos traseros, evidencia la brutalidad ejercida sobre la mujer, un tópico de los estudios culturales sobre las sociedades prehistóricas²⁴.



Figura 5. Piero di Cosimo, *Batalla de Lapitas y Centauros*, 1500-1510. National Gallery, Londres.

Los propios artistas realizarán banquetes en los que el acto de comer trascendía sobre sí mismo y acababa convirtiéndose en una especie de acto social y artístico en sí²⁵. En el Renacimiento era ya usual la celebración de banquetes donde se realizaban ficciones

²⁴ REPOLLÉS LLAURADÓ, J., *Genealogías del arte contemporáneo*, Madrid, Akal, 2011, pp.71-72.

²⁵ SCHULTZ, U. (dir.), *La fiesta. De las Saturnales a Woodstock*, Madrid, Alianza Editorial, 1994.

sublimes y *trompe-l'oeil* efímeros²⁶. Autores como Rudolf y Margot Wittkower describen más de un convite en el que el entretenimiento era promovido mediante concursos de habilidad que consistían en transformar la comida en obra de arte, y donde alimentos como la salchicha se tornaban en elemento arquitectónico dentro de una edificación compleja. Una de las celebraciones más celebres eran las fiestas florentinas de la Compagnia del Paiuolo.

La Compagnia del Paiuolo, fundada en Florencia a principios del siglo XVI, limitaba a doce el número de sus miembros, cada uno de los cuales podía invitar a cuatro huéspedes a las comidas de gala. Una de las reglas de estas reuniones festivas establecía que cada uno tenía que traer un plato realizado por él mismo; parece ser que los participantes se superasen recíprocamente en cuanto a invenciones fantásticas y preciosas. Vasari describe difusamente la contribución de Andrea del Sarto a uno de estos banquetes²⁷. La pieza central era un templo octogonal que tomaba como modelo el Baptisterio pero colocado sobre columnas que se apoyaban sobre columnas que se apoyaban sobre una

²⁶ La temática del banquete en el Renacimiento ha despertado el interés de numerosos investigadores: CAPATTI, A. y MONTANARI, M., *Italian Cuisine: A Cultural History*, Nueva York, Columbia University Press, 1999, p. 133. Sobre el tema del banquete en el Renacimiento debemos resaltar BENPORAT, C., *Feste e Banchetti: Convivialità Italiana fra tre e Quattrocento*, Florencia, L.S. Olschki, 2001; JEANNERET, M., *A Feast of Words: Banquets and Table Talk in the Renaissance*, Chicago, University of Chicago Press, 1987; STRONG, R., *Art and Power: Renaissance Festivals, 1450-1650*, Woodbridge, Suffolk, Boydell Press, 1984; STRONG, R., *Feast: A History of Grand Eating*, Londres, Harcourt Inc., 2002; TAYLOR, V., "Banquet Plate and Renaissance Culture: A Day in the Life," *Renaissance Studies*, 2005, pp. 19-31., ALBALA, K., *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley y Los Angeles: University of California Press, 2002. 184.

²⁷ VASARI, G., *La vida de los más excelentes arquitectos, pintores y escultores italianos: desde Cimabue a nuestros tiempos*, Madrid, Técnos, 1998, p. 437. (Traducción de María Teresa Méndez Baiges y Juan María Montijano García).

base de gelatina multicolor simulando un mosaico; las columnas, que parecían de pórfido, eran salchichas, los capiteles y las bases eran de queso de Parma, la cornisa, de hojaldre y el ábside de mazapán. Sobre el facistol de coro, hecho con un trozo de ternera, se apoyaba un misal de lasaña, con granos de pimienta que representaban las notas y las letras; y alrededor estaban los cantores, tordos hervidos con el pico abierto. Esta y otras ocurrencias suscitaron gran admiración²⁸.

Pero el interés de los cocineros por la creación de arquitecturas efímeras a base de comida tendrá su máximo exponente en la figura de Marie- Antonine Carême. Este cocinero, que según investigadores como Jean-François Revel debe ser equiparado a artista²⁹, fue el chef de numerosos nobles de principios del siglo XIX. Las obras de Carême fueron consideradas obras de arte, hasta el punto que su paté campesino fue equiparado a las grandes obras de arte de la literatura: "Es *El Cid*, el *Horacio* de Pierre Corneille, el *Tartufo* de Molière" afirmaba Jules Janin³⁰.

El propio Carême escribió sobre temática culinaria, no dudando en equiparar a sus creaciones con el resto de las manifestaciones artísticas, afirmando que "Las bellas artes son cinco: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, cuya principal rama es la masa"³¹. En la decoración de sus banquetes, uno de los elementos más destacados era la presencia de piezas de exposición o *pièces montées* (piezas montadas) [Figura 6]. Realizadas con

²⁸ WITTKOWER, Rudolf y Margot, "Artista conviviali. Le feste degli artista italiani nel Renascimento", *Nacidos bajo el signo de Saturno*, Madrid, Cátedra, 1982, p. 242.

²⁹ REVEL, J. F., *Culture and cuisine*, Nueva York, Da Capo, 1984.

³⁰ Prefacio a Antonin Carême, *Le cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, 1842, p. XIII.

³¹ Citado en REVEL, *Culture and cuisine*, op. cit. p. 222.

alimentos, representaban edificios y escenas de paisajes, intentando ocultar las formas originarias de los alimentos con la incorporación de azúcar, pasta de almendras y otras pastas y purés maleables. Estas piezas eran elaboradas con clara finalidad ornamental para la celebración de fiestas de sus nobles patronos y su diseño variaba en relación a los invitados, incluyendo algunos el nombre del invitado inscrito en la base. M. F. K. Fisher recoge en uno de sus libros las descripciones de una de estas construcciones arquitectónicas llamada “Una fantasía culinaria: la carpa cautelosa”:

Un manojo de verduras forma su base: las hojas de puré de patatas más delicadas que jamás hubieran salido de un tubo de pasta. De allí surge una columna dórica, engalanada con pálidas flores hechas con carne de langosta.

En la parte superior, sobre un pedestal bordeado con pequeñas conchas y capullos de rosa hechos con gambas, hay un estanque hecho de finísimo caramelo cristalizado, con tonalidades azul- verdosas. De él emerge un grueso y jugoso pescado, tocando el cristal únicamente con las puntas de su cola, sus escamas brillando con todas las tonalidades posibles, sus ojos saltando con alegría irónica y, sobre su cabeza, iun brillante paraguas de azúcar sostenido por una firme aleta!³²

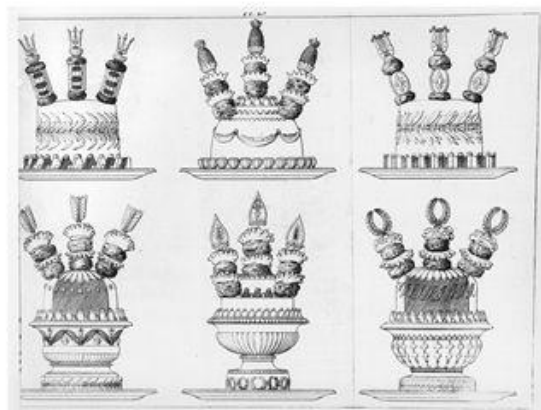


Figura 6. Ilustraciones de Antonin Carème incluídas en su libro *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, 1842.

³² FISHER, M. F.K., *Serve it Forth (Art of Eating)*, Londres, North Point Press, 2002, p. 113.

Este interés por lo constructivo, por lo arquitectónico, le llevará a representar en numerosas ocasiones escenas que incluyen ruinas, templos, iglesias y pabellones. La comida, a pesar de su carácter efímero, puede contribuir a la elaboración de obras de arte, evidenciando su carácter estético, tal y como se aprecia en las producciones de Antonin Carême.

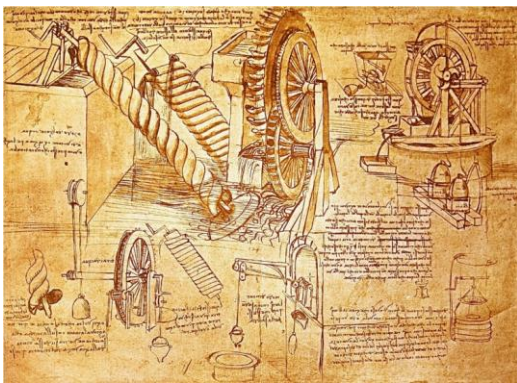


Figura 7. Dibujos de Leonardo Da Vinci que muestran sus ingenios gastronómicos. Ilustraciones del *Codex Romanoff*, 1481.

El banquete supone una temática fascinante en la historia del arte. Uno de los banquetes más célebres es la representación de *La Última Cena*, siendo la más icónica la versión realizada por Leonardo Da Vinci entre 1495 y 1497. Se encuentra en la pared sobre la que se pintó originariamente, en el refectorio del convento dominico de Santa Maria delle Grazie, en Milán (Italia). Este hombre del Renacimiento no solo fue una figura clave de las artes plásticas sino que, entre las numerosas disciplinas que desempeñó, destacó la cocina. El propio Leonardo fue quien regentó un restaurante, llamado *Delle Tre Lumace* ("Los tres caracoles"), empresa que fracasó. Tampoco alcanzó mucho éxito al intentar imponer sus teorías gastronómicas durante su cargo como maestro de festejos y banquetes de Ludovico el Moro, señor de Milán. Su visión innovadora en cuando a gustos y propuesta no acabó de calar en la corte, lo que no impidió que creara numerosos ingenios para la cocina que perviven en la actualidad como el tenedor de tres puntas, la introducción de normas de higiene con el uso de la servilleta y la recopilación de las normas en la mesa en el *Codex Romanoff*. Será por ello, el

mundo de la cocina y los banquetes un mundo cercano a él, lo que nos hace entender con otra mirada una de sus obras más paradigmáticas [Figura 7].

Leonardo ha escogido, puede que a sugerencia de los dominicos, el momento quizá más dramático [Figura 8]. Representa la escena de la Última Cena de los últimos días de la vida de Jesús de Nazaret según narra el Nuevo Testamento. La pintura está basada en Juan 13:21, en la cual Jesús anuncia que uno de sus doce discípulos le traicionará. La afirmación de Jesús «uno de vosotros me traicionará» causa consternación en los doce seguidores de Jesús, y ese es el momento que Leonardo representa, intentando reflejar "los movimientos del alma", las distintas reacciones individualizadas de cada uno de los doce apóstoles: unos se asombran, otros se levantan porque no han oído bien, otros se espantan, y, finalmente, Judas retrocede al sentirse aludido.



Figura 8. *La Última Cena*. Leonardo Da Vinci. Santa Marie delle Grazie, Milán.

Aunque se basa en las representaciones precedentes de Ghirlandaio y Andrea del Castagno, Leonardo crea una formulación nueva. A ambos lados de Jesucristo, aislados en forma de triángulo y destacados con colores rojo y azul, están los apóstoles, agrupados de tres en tres.

La mesa con los trece personajes se enmarca en una arquitectura clásica representada con exactitud a través de la perspectiva lineal, concretamente central, de manera que parece ampliar el espacio del refectorio como si fuera un trampantojo salvo por la diferente altura del punto de vista y el monumental formato de las figuras. Ello se logra a través de la representación del pavimento, de la mesa, los tapices laterales, las tres ventanas del fondo o, en fin, los casetones del techo. Esta construcción en perspectiva es lo más destacado del cuadro.

La escena parece estar bañada por la luz de las tres ventanas del fondo, en las que se vislumbra un cielo crepuscular, de igual manera que por la luz que entraría a través de la ventana verdadera del refectorio. Dicha luminosidad, así como el fresco colorido, han quedado resaltados a través de la última restauración. Los doce Apóstoles están distribuidos en cuatro grupos de tres. Ello sigue un esquema de tríadas platónicas, de acuerdo a la escuela florentina de Ficino y Mirandola. Analizando de izquierda a derecha, en la segunda tríada se encuentra Judas, cuya traición rompe la tríada, colocándole fuera de ella. La tercera tríada desarrolla la teoría del amor platónico. El amor es el deseo de la belleza, la esencia de Dios es amor y el alma va hacia su amor embriagada de belleza. En la cuarta tríada se observa a Platón, Ficino y quizá al propio Leonardo; trata del diálogo filosófico que lleva a la verdad de Cristo.

En la obra, los discípulos y Jesús aparecen sentados y detrás de ellos se puede apreciar un paisaje como si fuera un bosque o incluso como si fuera el paraíso. Los apóstoles se agrupan en cuatro grupos de tres, dejando a Cristo relativamente aislado. De izquierda a derecha según las cabezas, son: Bartolomé, Santiago el Menor y Andrés en el primer grupo; en el segundo Judas Iscariote con pelo y barba negra, Simón Pedro y Juan, el único imberbe del grupo; Cristo en el centro; Tomás, Santiago

el Mayor y Felipe, también sin barba en el tercer grupo; Mateo, aparentemente sin barba o con barba rala, Judas Tadeo y Simón el Celote en el último. Todas las identificaciones provienen de un manuscrito autógrafo de Leonardo hallado en el siglo XIX.

Venecia será el lugar donde el banquete inunde con profusión las mesas con numerosos manjares y vivas escenas. Uno de los más célebres será *La Boda de Caná*, de Paolo Veronese [Figura 9], obra sobre la cual la investigadora Kate H. Hanson realizará un interesante análisis de esta obra en la que se puede entrever el lenguaje del banquete que conformaba la cultura de Venecia en el siglo XVI³³. El “lenguaje del Banquete” era perfectamente legible y cargado de significado para los espectadores del siglo XVI. Esta obra de gran tamaño trae un relato bíblico a la contemporaneidad de la Venecia del momento. En el primer plano aparecen elegantemente vestidos los invitados charlando, ofreciendo un amplio catálogo de gestualidades mientras disfrutaban de la comida servida por los sirvientes. En el segundo plano se muestra a los ajetos sirvientes que cocinan y sirven la comida para tras de sí situarse un cielo cargado de nubes que ofrece un juego de luces que enmarca columnas y arquitecturas clasicistas. La riqueza en los detalles de los ropajes, instrumentos y receptáculos de comida da buena cuenta de la suntuosa ejecución. Es curioso constatar que una obra que muestra tal opulencia fuera realizada para el Refectorio de San Giorgio Maggiore, lugar donde comía la orden religiosa que

³³ El director de cine británico Peter Greenaway realizó con motivo de la Biennale de Venecia una video instalación basada en las *Bodas de Caná* de Veronese. La instalación reproduce digitalmente la pintura utilizando numerosos planos, con sonidos y efectos digitales que diseccionan la obra desde diferentes puntos de vista: las estructuras formales de la obra, destacando los personajes específicos de la escena y creando efectos dramáticos imaginando las conversaciones. La obra de Greenaway puede verse en la web del propio artista (<http://www.petergreenaway.info/content/view/138/1>.) HANSON, K. H., “The Language of the Banquet: Reconsidering Paolo Veronese’s Wedding at Cana”, *Invisible culture*, nº 14, invierno 2010, Rochester, 2010, pp. 32-50.

cuenta con la modestia como una de sus máximas. Los monjes benedictinos deben acatar las órdenes, entre las que se especifica que deben comer en silencio mientras contemplan la representación de las lecturas sagradas.



Figura 9. Paolo Veronese, *Las Bodas de Caná*, 1563, Museo del Louvre.

Pero, a pesar de que pertenecía a una orden, no podemos obviar el lugar y el contexto en el que se inserta San Giorgio Maggiore: la Venecia del siglo XVI. La floreciente y próspera ciudad comercial y artística suponía una zona de paso, por lo que era habitual que el monasterio recibiera invitados y que numerosos pintores y escultores pasaran por allí para admirar la obra. Por ello, se observa claramente la intención de realizar la obra con opulencia para representar el poder del monasterio y de la ciudad. Los ricos elementos representados eran los que se comerciaban en la ciudad, traídos de exóticos lugares.

De igual manera, debemos entender que en el siglo XVI, el Banquete suponía en Venecia el espacio en torno al cual se articulaban el poder político y social. El banquete tenía una función social y ceremonial al ser entendida como un acto

performativo en sí y en el que todos los elementos contribuían a la consecución de una experiencia estética y ritual³⁴.

Nos trasladamos al París de 1863, año en el número de cuadros rechazados para el Salón de París fue excesivamente alto y para evitar un gran revuelo (las obras rechazadas eran siempre las más modernas), Napoleón III ordenó que se expusieran en unas salas anexas al Salón oficial, que muy refinadamente llamaron *Salon des Refusés*, (Salón de los Rechazados). La afluencia de público superó todas las expectativas. La gente hacía cola para ver estas obras tan raras y carcajearse (o indignarse) a costa de ellas. Uno de los lienzos fue la gran estrella de la exposición, un banquete, muy alejado de la temática religiosa, que levantará ampollas en la Francia decimonónica. *Le Déjeuner sur l'Herbe* de Manet llegaría a convertirse en una de las obras clave de la pintura europea [Figura 10].

En esta obra, Manet hace una reinterpretación moderna de un conocido cuadro renacentista del Louvre: *El concierto campestre* de Tiziano, una escena pastoral protagonizada por dos músicos vestidos y dos musas desnudas. Pero Manet decide trasladar esta escena mitológica a su propia época, pintando también a dos hombres vestidos y dos mujeres desnudas (o casi).



Figura 10. Eduard Manet, *Le Déjeuner sur l'Herbe*, 1863, Museo de Orsay.

³⁴ ALBALA, K., *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 2007.

El problema es que estas dos señoritas no son dos musas, de esas que se pasean habitualmente desnudas por el bosque, sino unas chicas normales que se han quitado la ropa para bañarse en el río. Si Manet no hubiese pintado el vestido de una de ellas en el suelo, la obra no habría suscitado tanta polémica ya que podrían haber pasado por figuras mitológicas. Pero al margen de la ropa, lo que realmente molestaba era al público el descaro con el que la mujer desnuda miraba al espectador, sin pizca de pudor o arrepentimiento.

El cuadro fue muy criticado también en lo estilístico. El fuerte contraste de todos claros y oscuros, sin apenas transición entre unos y otros (muy típico de la pintura de Manet), hacía que las figuras pareciesen planas, sin volumen. El público tampoco entendió que algunas zonas del cuadro estuviesen muy trabajadas (el magnífico bodegón de la esquina) y que otras estuviesen apenas abocetadas (el agua, el paisaje del fondo o las chaquetas de los hombres).

La mujer desnuda que mira hacia nosotros es Victorine Meurent, la modelo favorita de Manet en esa época (protagonista también de su famosa *Olympia*). Para las figuras masculinas posaron el hermano del pintor, Gustave Manet (derecha), y su cuñado Ferdinand Leenhoff (izquierda). La disposición de estas tres figuras la copió directamente de un grabado antiguo de Marcantonio Raimondi, que estaba inspirado en un tapiz perdido de Rafael: *El Juicio de París*.

La chica del fondo tampoco gustó nada. Comparada con las tres figuras principales y con la barca que hay en el agua, era demasiado grande (un error de perspectiva imperdonable). Además, para muchos no pasó desapercibida la irreverencia religiosa del artista, que colocó un pajarillo volando en la parte superior del cuadro. En el arte, el único pájaro que vuela de este modo por encima de las cabezas de la gente es la paloma del Espíritu Santo, que “casualmente” aparece siempre en las

escenas del bautismo de Jesucristo (en las que las figuras están sumergidas en el agua, exactamente igual que esta chica).

Es en los detalles donde esta obra mostrará sus numerosos significantes. Tendremos que fijarnos en uno de los elementos clave de la obra, tan pequeño que suele pasar desapercibido: la rana que está junto al vestido azul de la mujer desnuda. En el argot francés de ese momento, la palabra *grenouille* (rana) hacía referencia a a las chicas del *demi-monde* parisino: mujeres atractivas, sin ataduras, dispuestas a disfrutar, que cambiaban de amante con facilidad y que ignoraban las habladurías de la gente. Eso es precisamente lo que son estas dos chicas, un par de *grenouilles* que se han ido de picnic al campo con sus amantes de turno.

Gracias a este cuadro tan irreverente, Manet se convirtió instantáneamente en el héroe de una nueva generación de pintores que acabarían por romper con las normas del arte tradicional: los Impresionistas.

La fotografía aparece y su popularidad será instantánea. Pronto su tecnología avanza, permitiendo que su precio las haga populares y fáciles de utilizar a un gran número de personas que no dudarán en capturar esos primeros momentos de ocio y disfrute. En el ámbito español, la directora de Photo-Centro encargará al artista Juan José Gómez Molina (1943-2007), cercano al arte conceptual, y al pintor Guillermo García Lledó (n. 1946), la realización de un corpus de fotografías que tomaran parte en un libro en dos fases, la primera en 1978, para el capítulo experimental de la revista *ZOOM* dedicado a la fotografía española³⁵.

³⁵ HARO GONZALEZ, S., *Treinta y un libros de artista. Una aproximación a la problemática y a los orígenes del libro de artistas editado*, Museo Español del Grabado Contemporáneo, Marbella, 2013, p. 246.

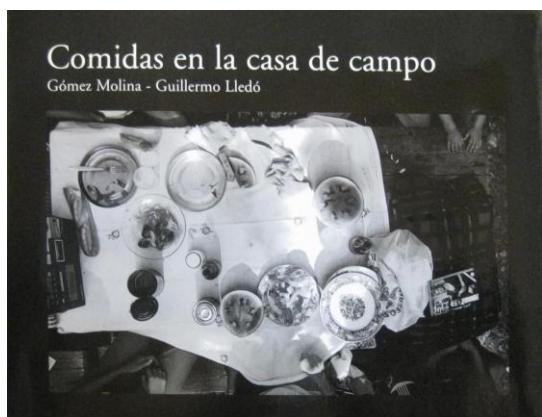


Figura 11. Juan José Gómez Molina y Guillermo García Lledó *Comidas en la Casa de Campo* 1978-199- 2000. Cortesía de Yolanda Ochando Obra gráfica.

En 1999 se realizaría una segunda parte, que, con una finalidad casi documental, registraría los cambios que se había producido a lo largo de estos más de veinte años a través de las costumbres alimentarias [Figura 11]. Las fotografías mostrarían, en vista cenital, la escena de una mesa y bancos de madera en la Casa de Campo de Madrid durante una comida al aire libre. Se mostraría así la distribución de los platos de comida y otros elementos y en página enfrentada, aparecería otra visión de la mesa, con personas y pequeños retratos de cada uno de ellos. Este proyecto nos ofrece un recorrido que muestra la evolución en los hábitos y costumbres, donde las fiambreras se han sustituido por cajas de pizza, los manteles han desaparecido, etc.

El americano Jim Denevan es un artista dedicado al *Land Art* que en su proyecto *Outstanding in the Field*³⁶ realiza banquetes en los campos labrados por campesinos, quienes participan en la mesa y cuentan su experiencia vital, sentados entre los comensales. Las mesas son largas y se mimetizan con los surcos de la tierra, siendo ésta la intervención humana que aúna *Land Art* y *Eat Art*, sin saber donde están los límites entre uno y otro. Esta iniciativa tuvo lugar en campos y plantaciones en Estados Unidos y Europa. El carácter festivo y lúdico del banquete, nos recuerda a las nociones de fiesta, de celebración y ritual. De igual forma, el acto de comer vuelve a entrar

³⁶ <http://outstandinginthefield.com/>. Consultada el 22 de agosto de 2016.

en contacto con la naturaleza pero no de la misma forma que en el origen. Las mesas, manteles y copas reflejan que el ser humano, durante ese tiempo ha creado una serie de jerarquías sociales que lo han alejado de la naturaleza a la que vuelve transformado, con nuevas reglas de relación entre ellos.

La música es, y ha sido, una protagonista clave en el acto de comer, motivo por el cual ha sido numerosa la producción musical compuesta específica para el momento de degustar la comida, convirtiéndose el acto de comer en un momento de connivencia artística³⁷. Ello llevará a que autores como Espada y Monleón a entender la comida y el banquete como una obra de arte total, un *Gesamtkunstwerk*. En *Harmonia, una ópera comestible*, Espada y Monleón contarán con el libreto de Beatrice Loft Schulz y la música de ella misma y de May Kersey.

Celebrada entre el 19 y 21 de julio de 2012 en el Matadero de Madrid, narra la historia de Harmonia, un pueblo fatigado por aburridas exigencias alimenticias que decide revelarse contra la tiranía del pan en busca de un nuevo modelo social, basado en el deleite y la sensualidad [Figura 12]. Sus habitantes son personas hambrientas de nuevas sensaciones y que, guiados por la Concordia, la voz de la revolución, deciden comenzar la búsqueda hacia los manjares de un mundo que se acaba. El sentido del gusto, piedra de toque de esta iniciativa, aparece aquí con métodos que enriquecen la experiencia artística global mediante elementos comestibles y olfativos que el público consume, en una degustación



Figura 12. Espada y Monleón, Cartel de *Harmonia, una ópera comestible*, 19 y 21 de julio de 2012, Madrid.

³⁷ IOVINO, R. y MATION, I., *Sinfonía gastronómica. Música, Eros y Cocina*, Madrid, Siruela, 2009.

conceptual, como una pieza más del engranaje escénico.

Harmonia supuso un proyecto artístico basado en la combinación de varias experiencias y sensaciones con el resto de disciplinas que integran el espectáculo musical lírico. El género de la ópera, que ya fue considerado "obra de arte total", fusiona la música y la interpretación con todas las artes plásticas y escenográficas. Pero *Harmonia* no es una ópera al uso, sino un proyecto abierto a la experimentación sensitiva y al sustento de la imaginación.

Este concepto de obra de arte total, *Gesamtkunstwerk*, fue desarrollado por Richard Wagner³⁸ entre los años 1848 y 1851 en sus obras teóricas *Arte y la revolución*, *Opera y drama*, y sobre todo en su ensayo *La obra de arte del futuro*. *Gesamtkunstwerk* supone una obra comunitaria, fruto de la colaboración entre artistas, no de un individuo aislado. La gran obra de arte total debe reunir todos los géneros artísticos para obtener una obra unitaria (*Gesamtzweck*), una representación incondicional de la naturaleza humana. La tragedia griega será el referente para Wagner de forma artística perfecta. Tras la desaparición de la cultura griega (el periodo comunitario) y hasta la mitad del siglo XIX (época contemporánea de Wagner), nos encontramos frente a una etapa en la que el egoísmo absoluto será el adjetivo que mejor pueda caracterizarlo. El sentimiento general de este periodo será sustituido por un sentimiento comunista, entendido como lo contrario al egoísmo, no en el sentido del sistema político, en el que la obra de arte será fruto del genio colectivo, claro reflejo de la vida en comunidad³⁹.

³⁸ IBAÑEZ, J., *L'Obra d'art total. Una idea de Modernitat en Cinema, art i Pensament*, Girona, Universitat de Girona y Ajuntament de Girona, 1999.

³⁹ PÖLTNER, Günter, "La idea de Richard Wagner de la obra de arte total. Comentarios sobre el programa de una superación de la religión en el arte", en *Themata, Revista de filosofía*, número 33, 2003. Traducción de Alberto Ciria.

En la práctica, las tesis de Wagner suponían una fusión de las artes, con la primacía de la música; en una obra teatral de un solo autor con el objetivo de provocar la sensación de éxtasis del espectador. A pesar de ello, estos planteamientos no tuvieron un reflejo directo en su propia obra, lo que le acarrió duras críticas por parte de Friedrich Nietzsche que, en *El caso Wagner*⁴⁰, califica su concepto de la obra de arte total como “artefacto”.

A la hora de aventurarnos a ofrecer una definición de obra de arte total, podríamos tomar la que nos ofrece Juan José Sebreli⁴¹, sociólogo, historiador, crítico literario y filósofo argentino. Definirá el arte total como una fusión del arte y la vida, relacionada con la estetización de la realidad, concepción mística del artista como individualidad excepcional para la comunidad. La idea esencial del *Gesamtkunstwerk* es la concepción como una obra colectiva y participativa. Por ello, vinculará la obra de arte total con el espectáculo, como la fiesta jacobina que sustituía a los actos religiosos, a los desfiles y las fiestas de los regímenes totalitarios, a la ópera y el teatro total desde Wagner hasta el teatro multimedia, a la “ópera proletaria” china, a los acontecimientos de mayo del 68, a Woodstock (1969), a los “happenings” de los años 60, etc.

Será en el arte contemporáneo, gracias a la ayuda que le ofrecen nuevas formas de arte multimedia, cuando se vuelva a percibir una nueva inquietud hacia la consecución de la obra de arte total. El arte contemporáneo de vanguardia es gran deudor del romanticismo alemán, por lo que buscar sus orígenes supone ejecutar una mirada crítica a este periodo en el que podremos encontrar el sustrato en el cual se formularon con claridad las actitudes, ideas y temas, que

⁴⁰ NIETZSCHE, F., *Nietzsche contra Wagner*, Madrid, Siruela, 2016.

⁴¹ SEBRELI, J.J., *Las aventuras de la vanguardia*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana Señaés, 2002, p. 293.

servirán de base para la configuración del concepto de "obra de arte total".

El cine no permanecerá ajeno a la representación del banquete y serán numerosas las escenas y circunstancias en las que el banquete actúe como hilo conductor de numerosas circunstancias. A través del comer se van a expresar temas como la muerte, el canibalismo. Existe una filmografía inmensa en la que el banquete aparece cargado de simbolismo, por lo que recogeremos solamente varios ejemplos sobre las temáticas más destacadas⁴².

Por ejemplo, la relación del banquete con la muerte aparece expresada en películas como *La grande bouffe* (1973) de Marco Ferreri. En ella, cuatro varones decepcionados con el mundo toman la determinación de encerrarse en una casa para comer hasta morir. Así se refleja en su famosa cita "*Si tu ne manges pas, tu ne mourras pas*" ("Si no comes, no moriras") [Figura 13].



Figura 13. Fotograma de la película *La grande bouffe* (1973) de Marco Ferreri.

⁴² BELLUSCIO, M., *Comida y cine: placeres unidos*, Valencia, Editorial la Máscara, 1997.

Otro modo de evocar la relación entre la comida y la muerte será el elegido por Akira Kurosawa en la película *Mandado* (1993) [Figura 14]. En ella, todos los años, los alumnos celebran un banquete en el que le preguntan a su anciano profesor si está listo para irse (al otro mundo). Él no dudará en responder con sorna " *Mada-da-yo!*", " aún no".



Figura 14. Akira Kurosawa, Fotograma de la película *Mandado*, 1993.

El cine también recogerá al amor y al sexo y su relación con la comida. Así, películas como *Deseando amar* (2000) [Figura 15] de Wong Kar Wai, darán una buena muestra de la sutileza erótica presente en el vínculo entre comida y sexo durante las comidas en pareja.



Figura 15. Won Kar Wai, Fotograma de la película *Deseando amar*, 2000.

Otra categoría en la que el banquete estará presente será como espacio para confesar los deseos más ocultos. Sentados en torno a una mesa se produce la desinhibición que permite que salgan a la luz la verdadera personalidad, el deseo oculto, los odios y rencores o la bondad escondida en el ser humano. En la película *Celebración* de Thomas Vinterberg (1998) veremos cómo la cena anual de una familia acomodada danesa va degenerándose hasta llegar a desvelarse las prácticas pedófilas del padre [Figura 16].



Figura 16. Thomas Vinterberg, Fotograma de la película *Celebración*, 1998.

En *Dublineses* de John Huston (1987), la mesa sirve de escenario donde tratar sobre cuestiones existenciales. La radiografía social también aparecerá en el cine si recordamos la comilona que recogió Luis Buñuel sobre los mendigos de *Viridiana* (1961), en la que no dudarán en reproducir a uno de los más famosos banquetes de la historia del arte desde un prisma bastante distinto [Figura 17].



Figura 17. Luis Buñuel, Fotograma de la película *Viridiana*, 1961.

Pero quizás la película que mejor tome al banquete como eje rector sobre el cual desplegar todo un abanico de sensaciones es *El Festín de Babette* de Gabriel Axel (1987), basado en la novela homónima de Isac Dinesen (pseudónimo de Karen Blixen). La autora, que se hizo célebre por su novela autobiográfica *Memorias de África*, publicó inicialmente un breve relato que daría origen a *El Festín de Babette*. Este relato fue publicado por primera vez en 1953 dentro de una revista norteamericana, *Ladies Home Journal*, que era la más difundida de este género en aquel momento. Cinco años después, la autora consideró unir ese relato en el que se abordan cuestiones como el gusto basado en el valor cultural y moral de sus personajes [Figura 18]. Las protagonistas son dos hermanas que son las hijas de un pastor que viven en la pequeña comunidad luterana que formó su padre

en el norte de Noruega. A lo largo de la película veremos las costumbres de sus protagonistas que, debido a su concepción religiosa, rechazan cualquier tipo de placer, incluyendo los presentes en la mesa, por lo que el gusto queda relegado. Pero será gracias a la llegada de Babette, personaje que decide realizar un banquete con el que agradecer a sus conocidos su dedicación hacia ella, cuando se produzca la contraposición del ascetismo alimentario a la profusión de sabores de la alta cocina francesa. Este evento supone un punto de inflexión para los comensales, ya que empiezan a degustar, a sentir nuevas experiencias anteriormente desconocidas. Las distintas reacciones de los comensales también refrenda la idea de que el goce de la comida conlleva la necesidad de cierto bagaje cultural⁴³.

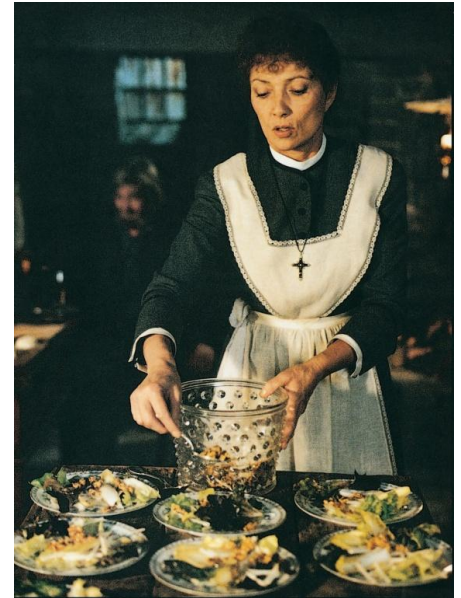


Figura 18. Gabriel Axel, Fotograma de la película *El Festín de Babette*, 1987.

1.2.2. El banquete en el arte hecho por mujeres

El banquete ha supuesto el modelo de representación del poder masculino, motivo por el cual numerosas artistas mujeres se han servido de esta representación a lo largo de la historia del arte para empoderar a las mujeres artistas. Una de las primeras artistas que estableció la asociación entre mujer, mesa y sacrificio será Frida Kahlo. La artista mexicana había realizado en 1940 un lienzo titulado *La mesa herida*, en la actualidad en paradero desconocido, y que supone una parodia de la Última Cena de Cristo hecha a

⁴³ DINESEN, I., *El festin de Babette*, Madrid, Nórdica libros, 2007.



Figura 19. Frida Kahlo, *La Mesa herida*, 1940. Paradero desconocido.

partir de la obra de Leonardo da Vinci [Figura 19]. En esta obra, Frida Kahlo ocupa el lugar de Cristo. Aparece rodeada, a la vez que atrapada, de figuras del folclore mexicano como un Judas, un esqueleto y un ídolo de la cultura de Nayarit. Frida aparece vestida con su vestido de Tehuana, el cual está ensangrentado al igual que las tablas del suelo colocadas a ambos lados suyos, como la propia mesa, cuyas patas antropomórficas, también sangran como metáfora de su propio cuerpo. En 1905, Freud recogía en su obra *Traumdeutung* que en los sueños, la mesa sustituía muchas veces al lecho como símbolo del matrimonio.

En esta obra la mesa actúa como sustituto de la mujer ofendida tras la petición de Diego Rivera de divorciarse en 1939. El cuerpo de Frida, colocado en el centro como anfitriona del banquete, era un sustituto de ese sacrificio presente a través de la sangre derramada en la escena y presentada como víctima inocente⁴⁴.

La presencia del banquete aparecerá como ejemplo de la relación entre placer sexual y comida, junto con todas las connotaciones eróticas que ello implicaba. Años más tarde, tendrá lugar la celebración de una cena, cuyas invitadas solamente serían mujeres, buscando alejarse del tópico de la mujer

⁴⁴ QUANCE, R., *Frida Kahlo o la aniquilación de la madre*, Madrid, La Balsa de la Medusa, 1987, p. 40-41.

lista para ser consumida. La organizadora de la cena celebrada en 1972 fue la artista neoyorkina Mary Beth Edelson quien, no de forma casual, se apropió para tal ocasión de otra cena masculina, de la Última Cena pintada por Leonardo da Vinci donde junto a Jesús, no hubo ninguna mujer apta para transmitir su doctrina. Así la propia autora afirma que,

El aspecto más negativo de la organización de la religión, para mí, era el posicionamiento del poder y de la autoridad en las manos de la jerarquía masculina que intencionalmente excluye a la mujer del acceso a esta posición⁴⁵.

La artista denuncia así claramente que la exclusión de las mujeres se ha mostrado siempre evidente, motivo por el cual en la obra titulada *Some Living American Women/ Last Supper* (*Algunas mujeres artistas importantes americanas/ La Última Cena*) Mary Beth Edelson realiza un *collage* usando una reproducción de la *Última Cena* de Da Vinci sobre la cual superpondrá las cabezas de mujeres artistas contemporáneas sobre las cabezas de los apóstoles, en cuyo centro, y ocupando el lugar dedicado a Jesús, situó a la pintora Georgia O'Keeffe rodeada de doce mujeres, las más importantes de la historia artística contemporánea de Estados Unidos - entre ellas Lee Krasner, Helen Frankenthaler, Linda Benglis y Yoko Ono - quienes actuaron como doce apóstoles, reclamando el acceso de la mujer a todas las instituciones, también las sagradas. Otras 67 fotografías de mujeres artistas ocupaban el perímetro de la escena. Esta obra fue realizada como un cartel impreso en *offset* para posteriormente ser publicado en numerosas revistas feministas del momento.

⁴⁵ *The most negative aspect of organized religion, for me, was the positioning of power and authority in the hands of a male hierarchy that intentionally excluded women from access to these positions.* En, ALECI, S., Linda, "In a Pig's eye: The offence of some living American Woman Artists", *The art of Mary Beth Edelson*, Londres, Siete ciclos, 2002.



Figura 20. Mary Beth Edelson, *Some Living American Women/ Last Supper* (*Algunas mujeres artistas importantes americanas/ La Última Cena*), 1972, cartel impreso en offset.

La apropiación de una obra maestra del arte occidental llegó a ser una estrategia típica de las artistas feministas, quienes deseaban exponer las maneras en las que la tradición de arte ha usado la imagen de la mujer, sin tener en cuenta las mujeres reales dentro de la profesión. Aquí, en cambio, Edelson explora un asunto un poco diferente. Su elección de la reproducción de *La Última Cena* de Leonardo apela al famoso gesto Dadá que llevó a cabo Marcel Duchamp en 1919, quien compró una postal de la Mona Lisa a la cual el dibujó un bigote y las letras L.H.O.O.Q. De esta manera irreverente, Duchamp estaba cuestionando la construcción de la idea de "obra de arte" como la función de la creatividad artística y genio [Figura 20].

Some Living American Women Artists/Last Supper hace también idea a los ideales ecuménicos de comunión y comunidad como tributo a la creatividad femenina e inspiración a las mujeres de futuras generaciones. El poster, que fue distribuido a organizaciones feministas, centros de mujeres, librerías y ampliamente reproducido en publicaciones feministas ha llegado rápidamente a ser una de las más icónicas y mejor conocidas imágenes del movimiento femenino. De

hecho, ha continuado siendo reproducido de forma internacional, en publicaciones de estudios de género, historia del arte, psicología y teología.

Al cortar las cabezas masculinas de *La última Cena* de Leonardo da Vinci y remplazarlas con cabezas de mujeres artistas, el territorio sagrado de los hombres es invadido y así se elimina la concepción que imposibilitaba a las mujeres el acceso a las mujeres a la categoría de lo sagrado. La obra también incide en las múltiples cuestiones en los que hombres y mujeres han estado presentes en la perpetuación de los planteamientos patriarcales: el rol de Eva, la imposibilidad del sacerdocio femenino, y el control general del cuerpo femenino y su sexualidad, limitaciones que no son aplicadas a los hombres.

Otra artista que se servirá de la *Última cena* de Leonardo Da Vinci para denunciar el papel de subalterno ocupado por las mujeres a lo largo de la historia será la obra de Susan Dorteia White titulada *The First Supper* (1988). En esta obra, la autora utilizará las funciones de la ironía posmoderna como estrategia de subversión. Para White, "la obra de Da Vinci supone el desafío de la aceptación de la imagen de trece hombres sentados en un lado de la mesa como símbolo de la celebración de la religión patriarcal"⁴⁶.

En su pintura, titulada *La primera cena* y exhibida en Múnich en 1988, White manifestó que, además de su deseo de enfrentarse a la religión patriarcal representada en *La última cena*, el Bicentenario de Australia, que se conmemoraba en 1988, influyó en su pintura. El Bicentenario generó gran controversia al considerarse la apropiación de la celebración de la invasión de los blancos en la vida y las tierras de los aborígenes. De hecho, en *La primera cena*, la figura de Cristo ha sido remplazada por una mujer aborigen que lleva una camiseta

⁴⁶ SHUGART, H., "Postmodern Irony as a Subversive Rhetorical Strategy", *Western Journal of Communication*, Vol. 63, otoño 1999, nº 4, p. 433.

en la que aparece la bandera de los derechos de la tierra de los aborígenes.

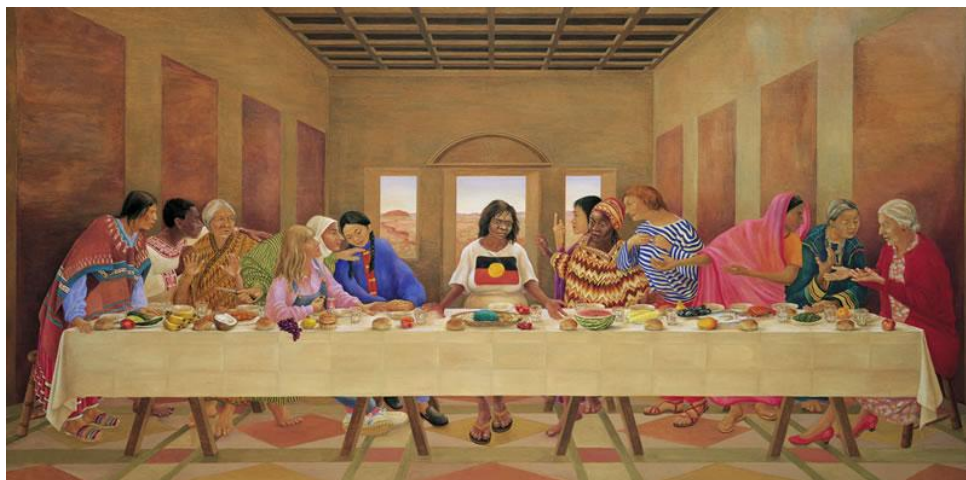


Figura 21. Susan Dorteia White, *The First Supper*, 1988.

La mesa aparece adornada con una variedad de vistosas frutas, vegetales y comidas preparadas características de la dieta aborígen [Figura 21]. El mundo que aparece más allá de la habitación, enmarcado por la ventana al fondo, representa los paisajes áridos de Australia, incluyendo el Uluru, una gran roca y lugar sagrado y cargado de simbolismo y que, en el momento de realización de la obra, fue devuelto por el Estado a los aborígenes. En la pintura, White refleja cómo la sociedad australiana está compuesta por más que colonizadores europeos y nativos aborígenes. Las figuras que reemplazan a los apóstoles representan a mujeres de diferentes regiones del mundo y quienes son parte de la sociedad australiana actual. Estas mujeres están vestidas con trajes pertenecientes a su etnia y/o nacionalidad. Es destacable que la única mujer blanca presente sea quien remplace el papel de Judas en la obra de Da Vinci.

Los contenidos presentes en la mesa de *La Primera cena* contrastaban con aquellos utilizados en la *Última cena*. Sólo el pan se mantiene y se aprecia que el vino ha sido reemplazado con vasos de agua que simbolizan pureza y limpieza. Este cambio implica el rechazo a la explotación y a la violencia como señas de identidad de la espiritualidad. La figuración de la sangre presente en la obra de Da Vinci está ausente. Además, el pan está descontextualizado y ya ha dejado de representar al cuerpo que es consumido.

La diferencia más sorprendente entre las dos mesas es el hecho de que *La Primera Cena* presenta una mesa cargada con deslumbrantes y coloridos arreglos de vistosas frutas, al igual que azules y verdosos huevos de emú, un cangrejo fresco y pescado fresco. En su discurso artístico, White explica que ella colocó cada uno de estos elementos de forma estratégica para corresponder con el origen nativo de cada una de las mujeres colocadas frente a él. El efecto general resalta la voluptuosa abundancia de las cualidades femeninas en la obra de White y reta a denunciar la noción de la negación física y sensual, que es considerada como enriquecedora del alma.

En cambio, la indulgencia sexual y el placer son evidenciados en esta obra, donde lo físico y lo espiritual están unidos y la abundancia es un hecho. La comida mostrada en *La Primera Cena* tiene un simbolismo simbólico al igual que colectivo. El personaje que ocupa el lugar de Judas, la única europea occidental, posee frente a ella un refresco de Coca Cola y una hamburguesa en vez de agua, pan, frutas, verduras y marisco al contrario de las otras mujeres.

Este hecho de mostrar alimentos procesados contrasta crudamente con la comida natural, y simple mientras que la comida procesada simboliza el capitalismo, artífice y explotador

de los recursos naturales. Esta mujer “Judas” no está conectada a la naturaleza, al contrario que las otras presentes en la obra. Esta protagonista resume y encarna las aspiraciones de los intereses coloniales y consumistas.

El homogéneo grupo de hombres blancos ha sido remplazado en *La Primera cena* con mujeres provenientes de varios contextos culturales y étnicos como muestran al estar vestidas con los atuendos identitarios de sus respectivas culturas. En la primera cena, el grupo está constituido de la siguiente manera: a la derecha de la mujer aborigen (situada en el centro ocupando el lugar de Cristo) los personajes asemejan ser, en virtud de su vestimenta, una mujer china, una mujer árabe, una mujer europea accidental (situada en el lugar de Judas), a su derecha continúan una mujer negra africana, una india de América del sur y una mujer de polinesia. A la izquierda de la mujer aborigen las ropas asemejan la presencia de una mujer coreana, israelí, de la india occidental y agrupada a su izquierda, procedentes de la India, Japón y Europa del Este.

Es inevitable centrar la atención en las dos mujeres que rempazan a Cristo y a Judas. La figura central en la pintura de White, la mujer aborigen supone un contrapunto a la figura de Cristo presente en la *última cena*. En primer lugar, es una mujer. Además, es el único personaje en la primera cena cuyo sexo es evidente mostrado. Al llevar una camiseta mostrando el motivo de la bandera por los derechos de la tierra aborigen, su amplio pecho y caderas son evidenciados claramente. Su descripción evoca la representación asociada típicamente con la creación y sustento, al contrario de la tradición cristiana, la cual diametralmente asocia la divinidad con lo masculino.

La mujer blanca que rempaza a Judas se muestra como él, sosteniendo un monedero con dinero, esta representación junto con la comida procesada que está presente en su mesa, identifica al

explotador y consumidor capitalista en medio de toda la generosidad de la naturaleza asociada a los otros personajes. Es destacable su atuendo, pues se viste con una falda de tartán, piezas vaqueras y zapatillas deportivas, lo que contrasta con la simple pero culturalmente simbólica vestimenta de las otras mujeres. Su vestimenta es manufacturada y producida en masa, evocando el artificio y evidenciando la falta de integridad e identidad. Además, supone la ropa más convencional y masculina del conjunto. El rechazo a lo natural mediante la elección de la comida y prendas de ropa al igual que su masculinidad relativa (o al menos androginia) la reviste de cualidades masculinas, al contrario que las otras mujeres.

La primera cena puede ser leída como un desafío al patriarcado al mostrar a la mujer en el lugar central, asumiendo una relectura de los roles de género. Otro aspecto destacado y presente en esta obra es el papel que ha ejercido la mujer conectada la naturaleza como sensualidad y donde las convenciones occidentales de religión y espiritualidad han cambiado en el respeto a la tierra, la naturaleza y los otros en la *Primera Cena*. También es notable el desafío al mostrar en el lugar de Cristo a una mujer que recoge el papel de la mujer en la religión y su consideración como diosas, al igual que su presencia en las diferentes culturas. Por último, en esta pintura, White quiere cuestionar las celebraciones del Bicentenario invitando a convertir esta celebración en una fiesta sobre la diversidad cultural.

La artista Faith Ringgold también trabajará sobre la idea del banquete femenino aunando con la reivindicación del papel femenino de subalterno por cuestiones de género y raza. Su serie titulada *La colección francesa*, (*The French Collection*, 1992) muestra una serie de tapices realizados con la técnica del *patchwork*, consistente en la unión de diferentes trozos de tela

con los que formar un motivo⁴⁷. En esta serie la artista ficciona las aventuras de un personaje encarnado en una chica de 16 años de raza negra llamada Willia Marie Simone, que escapa de los campos de algodón y vive en las calles de Harlem en 1920, y que se va a vivir a París para trabajar como modelo y artista y que actúa como *alter ego* de la propia artista⁴⁸.

La artista realizará veinte edredones en los que relatará la aventura de Willia Marie Simone en París y en el que entra en contacto con personalidades de la esfera artística parisina como Gertrude Stein, Matisse o Josephine Baker. Acompaña cada uno de estos edredones con una carta que la protagonista envía a su tía en América contándole sus experiencias y reflexiones. Si nos centramos en una de sus obras, *Déjeuner en Giverny* [Figura 22], veremos a un grupo de mujeres y como se establecerá una clara relación con el *Déjeuner sur l'herbe* de Édouard Manet. La protagonista relata que ha sido invitada a un desayuno en Giverny⁴⁹ en el que compartirá su experiencia con artistas y escritoras americanas para debatir sobre el rol, el papel de la mujer en el arte. Willia Marie aparece con un vestido blanco de pie y pinta durante la reunión una reproducción de las *Ninfeas*, de Monet, que fueron realizadas en ese mismo jardín. Así Ringgold hará referencia a dos grandes obras pictóricas, la anteriormente mencionadas *Ninfeas* de Monet y *Déjeuner sur l'herbe* de Manet⁵⁰. Para Kokoli, esta obra será la plasmación de las ideas recogidas en el célebre texto *Old Mistresses*⁵¹.

⁴⁷ Es imposible dejar de asociar el *Patchwork* con la técnica del collage cubista, consistente en el uso de fragmentos para construir una realidad.

⁴⁸ AA.VV., *Dancing in the Louvre. Faith Ringgold's French Collection and other Story Quilts*, California, University California Press, 1990, p. 96.

⁴⁹ KOKOLI, A. M., *The Feminist Uncanny in Theory and Art Practice*, Londres, Bloomsbury publishing, 2016.

⁵⁰ *Ibid.* p.163.

⁵¹ PARKER, R. y POLLOCK, G., *Old Mistresses: Women, Art & Ideology*, Nueva York, Pantheon Books, 1981.



Figura 22. Faith Ringgold, *Déjeuner en Giverny*, 1992, colección privada.

Durante el transcurso, la protagonista reflexiona sobre *Déjeuner sur l'herbe* y la polémica que despertó, y se cuestiona sobre qué pasaría si en vez de estar protagonizada por hombres vestidos y mujeres desnudas fuera un hombre el que estuviera en el centro desnudo, puesto para el que propone a Picasso para situar alrededor diez mujeres americanas vestidas. Continúa afirmando que las mujeres hablan sobre cómo, prácticamente siempre, las mujeres aparecen representadas desnudas mientras que los hombres aparecen vestidos. La artista se cuestiona sobre la libertad y derechos que disfrutaban las mujeres y sobre todo, habla sobre el papel de la mujer negra, si realmente tiene los mismos derechos y posibilidades de destacar que los hombres y que los blancos.

En su relato también evidencia la fama y valoración de la que goza artistas como Monet y se cuestiona si una artista mujer negra podría alcanzar ese reconocimiento, si para ello debería tratar temas en concreto, para finalmente evidenciar su deseo de

pintar libremente. También habla de su interés por ver representado a hombres desnudos rodeados de mujeres vestidas. Mientras los hombres expresaban su poder sobre las mujeres desnudas, la artista propone este planteamiento solo con el objetivo de llevar a cabo un cambio. Entre los participantes se encuentran Picasso, Moira Roth, Ellie Flomenhaft, Lowery Sims, Judith Lieber, Thalia Gouma-Peterson, Emma Amos, Bernice Steinbaum, Michele Wallace, Willia Marie Simone, Ofelia Garcia y Johnetta Cole. Hay que resaltar que la protagonista de estas aventuras, Willia Marie Simone, narra cómo fue una de las modelos anónimas para *Las señoritas de Avignon* de Picasso, motivo por el cual cuenta con él para situarlo en el centro de esta obra.

Pero quizás una de las cenas más famosas de la historia del arte fue la realizada dentro de las iniciativas de arte feminista llevadas a cabo entre 1974 y 1979 por Judy Chicago y Miriam Schapiro. Una de las obras más paradigmáticas del arte que abordaron temáticas de género fue Judy Chicago con *The Dinner Party*⁵². Creada en 1973⁵³, es una de las instalaciones más representativas del movimiento artístico feminista que surgió en Estados Unidos a comienzos de los setenta. Constituye un desafío a la representación y al lenguaje masculino que les había negado un espacio propio en el que desarrollarse como creadoras y reflexionar sobre qué significaba ser mujer en un mundo dominado por las reglas masculinas. Meret Oppenheim también fue sacudida por este nuevo feminismo, pues cuando recibió el galardón *Kunstpries der Stadt Basel* en 1975, en su discurso hizo un llamamiento a las mujeres a demostrar con su forma de vida que no van a aceptar más los tabúes que las han mantenido subyugadas durante siglos. La libertad no es algo que te dan sino algo que tienes que conseguir, decía ella en este discurso, donde para

⁵² En la página web de la autora se recoge toda su producción artística y teórica. Algunos de sus ensayos se pueden encontrar en la siguiente dirección: <http://www.judychicago.com/author/essays.php>. Consultada el 1 de Noviembre de 2013.

⁵³ CHICAGO, J., *The Dinner Party: A Symbol of our Heritage*, Nueva York, Anchor, 1979.

la artista no había ninguna diferencia entre hombre o mujer, al contrario, los componentes de ambos, tanto masculino como femenino, se complementaban.

The Dinner Party tiene sus orígenes en una serie realizada por Judy Chicago en 1973 titulada *Great Ladies*. En ella, crea un conjunto de retratos abstractos de mujeres del pasado y será su búsqueda de artistas predecesoras la que la acerque a técnicas como las artes decorativas y el descubrimiento de la pintura china. Es en este punto cuando Judy Chicago empiece a ver que los platos chinos pintados podrían actuar como una metáfora sobre la trivialización y domesticación de las mujeres tal y como manifiesta,

Del mismo modo que los platos están asociados a la alimentación, las imágenes impresas sobre los platos podrían comunicar el hecho de que las mujeres que planeaban representar habían sido tragadas y oscurecidas por la historia⁵⁴.

Otra obra realizada por Judy Chicago, y que también versará sobre el universo de la comida será la serie *Twenty-five Women Who Were Eaten Alive* (*Veinticinco mujeres que fueron comidas vivas*, en el que la autora pretende recuperar a las mujeres que han sido olvidadas en la historia.

Todo este bagaje hace que Judy Chicago se plantee representar una cena imaginaria sólo para mujeres. Debido a que han sido siempre las mujeres quienes han preparado la comida y servido la mesa, ahora ellas pasarían a ser las invitadas de honor congregadas en torno a la mesa. A este banquete serán convocadas unas mil quinientas mujeres, donde estarán presentes personajes reales de la talla de Georgia O'Keeffe (que influyó notablemente en la propia Judy Chicago), la reina egipcia Hatshepsut, Cristina de Pisan o la emperatriz bizantina

⁵⁴ STEIN, J. E., *In the Power of Feminist Art*, Nueva York, Harry N. Abrams, 1994, p. 226.

Teodora. También estarán presentes diosas de diversas culturas como Ishtar, Isis, Artemis o la Diosa madre, junto a personajes mitológicos.

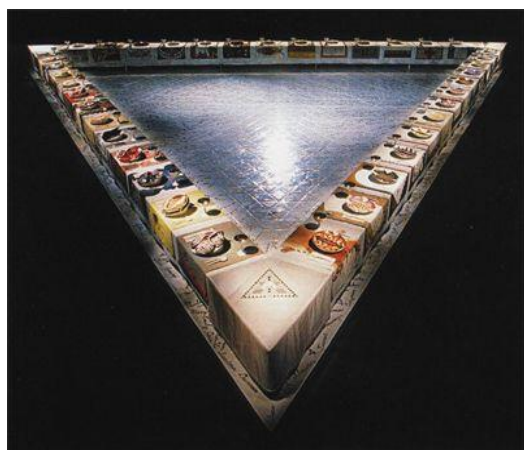


Figura 23. Judy Chicago, *The Dinner Party*, 1973, Brooklyn Museum.

La obra consiste en una mesa con forma de triángulo equilátero preparada para treinta y nueve comensales, trece a cada lado del triángulo [Figura 23] Cada uno de estos cubiertos está dedicado a una mujer cuyo nombre aparece bordado en el frontal de la mesa y cada uno de ellos integraba una composición formada por manteles bordados según las técnicas de cada época, cálices, servilletas, paños y platos de cerámica esculpida y pintada en los que cada invitada era encarnada por una mariposa de vagina abstracta. Los platos presentan genitales femeninos en clara referencia al “ofrecimiento” histórico al que ha estar sometido la mujer a lo largo de la historia. Al mostrar este linaje de mujeres heroínas, Chicago buscará la creación de una imaginería femenina y de una genealogía de mujeres, mostración y reivindicación de la herencia de las madres, y rito con carácter sagrado, “con los coños alimenticios sustituyendo al pan y al vino de la comunión”⁵⁵. La intención original del proyecto era remitirse a la famosa obra de Leonardo Da Vinci *La Última Cena* desde el punto de vista femenino.

⁵⁵ STEIN, *op. cit.*, p. 302-304.

Esta gran instalación simboliza una cena y consta de cuatro grandes bloques o ejes: la mesa, "el piso de herencia", los paneles históricos y los paneles de bienvenida a la habitación donde se encuentra la instalación.

Comienza en una habitación previa donde hay seis tapices. Cada uno está realizado a través de una técnica de tejido popular durante el renacimiento (y prohibida) denominada *Aubusson*, en colores rojos, negro y oro que, según algunas interpretaciones, podría asociarse a los tonos utilizados por Da Vinci en *La Última Cena*. Los tapices se caracterizan por la abstracción de sus formas, aunque se vislumbran imágenes conceptuales relacionadas a las significaciones pre-históricas en torno a las vulvas [Figura 24].



Figura 24. Judy Chicago, Detalle. *The Dinner Party*. 1973.

La mesa se levanta sobre la base del denominado "piso de la Herencia", realizado aproximadamente con 2.300 azulejos de porcelana sobre los que se inscribieron 999 nombres de mujeres de diversas actividades y procedencias mítico religiosas e históricas. El piso cumple no sólo la función de base de la mesa sino que,

metafóricamente, representa el contexto histórico y cultural de la época en que vivieron cada una de las invitadas a la mesa. Los nombres que se observan en los azulejos fueron pensados en relación a las 39 mujeres que ocupa un lugar en la mesa, de acuerdo a la concordancia en las diversas experiencias vitales, la contribución histórica, el período de tiempo y el lugar de residencia o desarrollo de sus acciones. Entre ellos encontramos los nombres de diosas, figuras mitológicas, figuras religiosas, líderes de gobiernos, empresarias, escritoras, artistas, músicas, actrices, bailarinas, cineastas, arquitectas, historiadoras, educadoras, figuras militares, atletas, médicas, científicas, filántropas, activistas y sufragistas.

Seguramente, la mesa es la parte más conocida de la instalación. En esta mesa con forma de triángulo equilátero, de unos quince metros de cada lado, cada uno representa una época en la historia de la humanidad. Para Chicago, la elección de una mesa triangular equilátera intenta representar la igualdad de las mujeres con respecto a los varones que, asociados históricamente como la "Humanidad", silenciaban la otra mitad de "la Humanidad". En cada lado hay trece invitadas de honor al banquete, cada una con un cáliz, cubiertos y un plato realizados en cerámica, pintados o esculpidos con formas diversas en una combinación de vulvas y mariposas. La vulva aparecerá como elemento fragmentario mostrando una parte del cuerpo femenino como identificador de su feminidad. También, a cada una le corresponde un mantel y servilletas específicas, bordadas con diferentes colores, telas o elementos que conforman diversas significaciones de acuerdo a la mujer de que se trate.

La obra posee una gran carga simbólica ya que el triángulo equilátero es símbolo de igualdad, así como una representación arcaica de la vulva. Desde el punto de vista de Juan Antonio Ramírez, "La genitalidad femenina estaba siendo reinterpretada

artísticamente con propósitos muy alejados de los mecanismos del deseo que caracterizan la visión típicamente masculina”⁵⁶. De igual forma, el número trece alude, evidentemente, a la última cena de Jesús, así como el número trece es asignado en las historias populares a las integrantes de un aquelarre (recordemos las significaciones populares de las mujeres como “brujas”).

En este debate en torno a la narración de “la Historia Universal”, *The Dinner Party*, constituyó parte de la escena artística feminista que alentó a recuperar una voz silenciada que histórica y políticamente se había disfrazado bajo el eufemismo de la “Historia Universal”. En este contexto, la recuperación de más de mil nombres e historias de diferentes tradiciones míticas, religiosas, políticas y artísticas no fue un hecho menor sino sustantivamente relevante, tanto estética como políticamente. *The Dinner Party* intenta reescribir la historia desde un punto de vista femenino, alejándose de la “historia de él” (*history*) para adentrarse en la de “ellas” (*herstory*).

La obsesión por la comida en relación al cuerpo tendrá a Vanessa Beecroft como su máximo exponente. Desde los inicios de su producción artística, y fruto de sus desordenes alimenticios, la relación de amor-odio con la comida ha sido una de sus constantes. Así, en una de sus primeras obras, lleva a escena su propia obsesión por la comida en la obra titulada *Libro de la comida*, en el cual pueden verse las anotaciones de cuando era una niña realizaba en las que aparecen todo lo que la artista ingería.

⁵⁶ RAMIREZ, J.A., *Corpus solus, para un mapa del cuerpo en el arte contemporáneo*, Madrid, 2003, pp. 293 y ss.



Figura 25. Vanessa Beecroft, *VB52*, 2003, *Colección privada*.

Más adelante, esta lucha contra la comida que entra en su cuerpo, será protagonista de sus performances, como *VB52* [Figura 25], donde en torno a una mesa de cristal se colocan treinta y dos mujeres, señoras de alta sociedad de Turín, vestidas, mezcladas con modelos desnudas que se disponen a participar en un banquete con comida que no se encuentra ni en el cielo ni en la tierra, que ni nutre ni engorda⁵⁷.

El rapero y diseñador de moda Kanye West ha trabajado en las últimas temporadas con la artista Vanessa Beecroft, inspirándose claramente en la ropa que la artista colocaba a sus modelos. Es importante destacar las evidentes similitudes con la artista en la presentación de la colaboración de Kanye West para Adidas en la pasada Semana de la Moda de Nueva York en el verano de 2016. Celebrada en un parque de Brooklyn, las modelos de la performance de Vanessa Beecroft debían permanecer colocadas de forma ordenada en el parque durante horas como estatuas bajo el sol en plena ola de calor, por lo que no tardaron en desmayarse y desplomarse poco a poco sin ayuda de la organización. En este punto no podemos evitar equiparar esta performance a *Still life* de Sam Taylor



Figura 26. Sophie Calle, *Dieta cromática*, 2003.

⁵⁷ MAYAYO, Patricia, "Género y placer visual (En torno a Vanessa Beecroft)" en, FERNANDEZ POLANCO, A. (ed.) *Cuerpo y miradas, huellas del siglo XX*, Madrid, MNCARS, 2007, pp. 107-122.

Wood (2001), en la que la artista graba un frutero de frutas frescas que poco a poco va pereciendo al tiempo, pudriéndose hasta casi desaparecer.

Los modos de comer será el motivo que implique en un mismo proyecto al escritor Paul Auster y a la artista Sophie Calle. En 2003 publican *Double game*⁵⁸, dividido en tres volúmenes en su última edición. La primera compila los rituales de *María*, personaje ficticio de Auster creado para su novela *Leviathan* y que supone el *alter ego* de Sophie Calle. En su relato, destacará *La Dieta cromática* de 1997 y *Días bajo el signo de B, C y W*, de 1998, llevados a cabo por Calle en un intento aproximarse a María⁵⁹.

En *La dieta cromática*, Calle explica que ella come y bebe comidas de un solo color cada día de la semana, en un periodo de seis días, añadiendo elementos “cromáticamente armoniosos” a los menús impuestos.⁶⁰ El lunes es naranja, el martes rojo, el miércoles blanco, el jueves verde, el viernes amarillo y el sábado rosa. El proyecto era completado el domingo de esa semana invitando a seis invitados a escoger un plato de aquellos que habían sido consumidos durante la semana [Figura 26].

⁵⁸ CALLE, S., y AUSTER, P., *Double Game*, Londres, Violette Limited, 2004.

⁵⁹ KUCHLER, S. “The Art of Ethnography: the case of Sophie Calle”, en COLES, A. (ed.), *The Ethnographic turn*, Londres, Black Dog Publishing Limited, 2000, p. 94.

⁶⁰ El músico y compositor Erik Satie llevaba a cabo una dieta cromática en la que solo ingería alimentos de color blanco y que ingería de forma casi ritualística. No hay evidencias de un correlato entre la dieta cromática de Erik Satie y la llevada a cabo durante este proyecto por Sophie Calle, pero es interesante resaltarlo. (IOVINO, R. y MATION, I., *Sinfonía gastronómica. Música, Eros y Cocina*, Siruela, Madrid, 2009, p. 223-224.) (Véase Anexo II).



Figura 27. Sophie Calle,
*Días bajo el signo de B, C
y W*, 1998.

Este régimen es documentado a través de una serie de seis fotografías, cada una de ellas describiendo de forma cuidadosa la disposición de los platos y bebidas que Calle ha consumido en un día. Las fotografías están acompañadas con un texto que enumera el “menú impuesto” y la comida adicional o elementos de bebidas que fueron añadidos⁶¹. La fotografía del domingo era una visión panorámica de la mesa que conteniendo todos los servicios individuales dispuestos sobre un mantel negro.

Días bajo el signo de B, C y W es documentado en la misma línea, con fotografías y textos descriptivos. Por ejemplo, Calle estuvo el Martes 10 de marzo de 1998 bajo el signo de “B” en referencia a *Big-Time-Blonde-Bimbo* (gran momento rubio bimbo) y la fotografía correspondiente muestra a Calle sentada en la cama (con sábanas estampadas en azul y blanco) contra una pared rosa suave, llevando una peluca de pelo largo rubio mientras aparece rodeada por un “bestiario” de animales disecados [Figura 27].

Al hablar del banquete sería imperdonable olvidar una obra clave como es *Festín de Primavera*, realizado por Meret Oppenheim en Berna en 1959. Esta obra consiste en un maniquí femenino que, extendido sobre una mesa, acoge sobre su cuerpo alimentos que serán degustados por los espectadores. Esta obra perfectamente podría enclavarse en este espacio debido a sus indiscutibles vínculos con el banquete realizado por artistas mujeres. A pesar de ello, considero

⁶¹ CALLE y AUSTER, *op. cit.*, p. 10-21.

más acertado analizar esta obra con mayor detalle en el siguiente capítulo titulado “El cuerpo femenino y la comida”, concretamente en el apartado en el que se examinan las obras realizadas por artistas que equiparan el tratamiento del cuerpo femenino como alimento devorado. Otro motivo es que, en el siguiente capítulo, la obra de Meret Oppenheim será estudiada y puesta en contexto con temáticas como el surrealismo o el canibalismo, esenciales para entender toda la complejidad que alberga esta obra. Por último, es necesario entender esta obra en conjunto a la interpretación que hizo de la misma André Breton, titulada *Le diner sur la femme nue*, cuyos pequeños matices provocan lecturas muy diferentes entre ambas obras.

CAPÍTULO II. MUJER COMIDA

El hombre que come es lo opuesto del hombre que reza y rinde homenaje a las divinidades del ideal ascético, También, el que bebe. Ambos convierten líquidos y sólidos que se pueden ingerir en ocasiones para recuperar las fuerzas que flaquean, para mantener una máquina que revela su singular materialismo, cierto, pero igualmente el motivo de una relación estetizada con el mundo. Saborear con la totalidad del cuerpo es vivir con plenitud, totalmente. Hacer funcionar la conciencia, la cultura y la inteligencia en torno a un momento gastronómico, significa contribuir de manera fragmentada a hacer de la propia vida una obra de arte, confundir la ética y la estética, el arte y la existencia⁶².

2.1. Introducción

En este momento nos encontramos frente a un punto complejo. Intentar combinar en un único espacio el desnudo femenino y la comida podría parecer una locura, pero nada más lejos de la realidad. Este capítulo pretende abordar un tema tan complejo y poliédrico como supone afirmar que el cuerpo femenino ha sido, a lo largo de la historia del arte, el equivalente a un género como el bodegón, e incluso, ir más allá. El cuerpo desnudo femenino ha sido considerado una invitación al espectador (siempre un hombre blanco) a que disfrutara de ese cuerpo, que no ofrecía resistencia a su consumo, y que, al igual que un bodegón, entrega sus frutos de forma atractiva.

Para llegar a desentrañar este planteamiento de forma adecuada, es necesario en primer lugar, analizar y hacer un breve recorrido para entender qué ha supuesto el desnudo femenino en la historia del arte.

⁶² ONFRAY, M., "Esthétique de l'éphémère », *La Razón del Gourmet: Filosofía del gusto*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1999, p. 226.

El hombre sería la ejemplificación de la perfección, la inteligencia y el poder. En cambio, la mujer ha sido considerada un ser inferior, en base a ideas como menor capacidad intelectual e imperfección física. La mujer se convierte así en un ser inferior que actúa como agente pasivo, lejos de la vida pública y bajo el control del hombre.

Posteriormente centraremos nuestra atención en el bodegón, abordando sus orígenes, antecedentes y las diferentes distinciones y significados que ha tomado a lo largo del tiempo. No tardaremos en percatarnos cómo la descripción de lo representado o la consideración del bodegón como género menor frente a la pintura de historia, nos recuerdan enormemente al tratamiento del desnudo femenino.

Tras analizar estos referentes, nos adentraremos de lleno en las concomitancias entre el desnudo femenino y la comida. Para ello, comenzaremos hablando sobre el origen de las analogías entre el desnudo femenino y el bodegón, y el papel esencial que desempeña la jerarquía de los sentidos en esta comparación. Es aquí donde comenzaremos a razonar acerca de la representación de la mujer como fuente de alimento llevada a cabo por artistas masculinos. Los hombres mostrarán a la mujer de forma ambivalente, pudiendo actuar como mujer nutricia, o bien, como fuente de alimento al despertar las pulsiones caníbales del hombre, como muestra Salvador Dalí.

Por último, prestaremos atención a las obras realizadas por artistas mujeres, quienes no van a dudar en reivindicar su condición de género y denunciar el tratamiento de inferioridad que habían sufrido por parte de los hombres en la historia del arte. Para ello, se servirán de los planteamientos que futuristas y surrealistas utilizaron sobre el acto caníbal de devorar a la mujer. Las artistas utilizarán el canibalismo para evidenciar la cosificación que habían sufrido, dejando de ser devoradas para mostrar la voracidad femenina. De igual modo, asociada a la idea de fetiche y a la publicidad, veremos en la posmodernidad a mujeres artistas que evidencian el tratamiento

de la mujer como producto de consumo mediante su cosificación, exponiendo a la mujer como elemento fragmentado y devorado.

2.1.1. El desnudo femenino

En el arte europeo occidental, el principal protagonista nunca aparece en el cuadro. Ese protagonista es el espectador de la pintura, es un hombre, y todo va a dirigido a él. En función suya las figuras han asumido su desnudez. Es un extraño que observa con sus ropas puestas⁶³.

Si pensamos en las representaciones presentes a lo largo de la historia del arte occidental, nos percataremos de que, bajo el prisma de diferentes temáticas como la pintura mitológica, la pintura religiosa o la pintura histórica, el desnudo está presente en gran parte de las obras artísticas que conforman nuestro tesoro cultural. Pero si intentamos precisar más en nuestra reflexión, podremos afirmar categóricamente que un alto porcentaje de éstos desnudos pertenecen a mujeres. Cuando el colectivo de las Guerrilla Girls⁶⁴

⁶³ BERGER, J., *Modos de ver*, Barcelona, Gustavo Gili, 2000, p. 54.

⁶⁴ Las Guerrilla Girls es un colectivo artístico feminista fundado en Nueva York en 1985. Se denominaron así por usar tácticas de guerrilla para promocionar la presencia de la mujer en el arte. Su primer trabajo fue desplegar pósters en las calles de Nueva York para denunciar el desequilibrio de género y racial de los artistas representados en galerías y museos. A lo largo de los años, expandieron su activismo a Hollywood y la industria del cine, la cultura popular, los estereotipos de género y la corrupción en el mundo del arte. Las componentes del grupo originario siempre llevaban máscara de gorila y, ocasionalmente, minifaldas y medias de red. Con motivo de sus 30 años, se celebró una retrospectiva en 2015 en Matadero Madrid titulada *GUERRILLA GIRL 1985- 2015*. El documental realizado por el programa Metrópolis recoge su ideario y recorrido durante estos treinta años.



Figura 28. *El nacimiento de Venus*. Alexander Cabanel, 1863, Museo de Orsay, Paris.

coloca en 1989 un cartel en las puertas del Metropolitan Museum de Nueva York que recoge la frase *Do woman have to be naked to get into the Met. Museum? Less than 5% of the artists in the Modern Art Sections are women, but 85% of the nudes are female*⁶⁵, solo atestigua una realidad imperante en la historia del arte, la desnudez femenina [Figura 28]. A lo largo de este capítulo vamos a adentrarnos en su presencia y significaciones junto a su vinculación con la naturaleza muerta y en cómo la mirada dibuja significaciones.

El cuerpo de la mujer será, en los siglos XX y XXI, el gran protagonista de los cambios más significativos en la identidad del sexo femenino. El cuerpo desnudo se ofrece como un medio para reflexionar sobre lo permitido y lo prohibido, lo deseable y lo no deseable, pudiéndose equiparar a un campo de batalla, como recogería Barbara Kruguer en su obra titulada *Your Body is a Battleground* (1989). En esta línea vemos como filósofos como Irigaray, Derrida, Lyotard o Foucault van a entender el cuerpo como un objeto eminentemente político e histórico sobre el cual actúan relaciones de poder y de

(<http://www.rtve.es/alacarta/videos/metropolis/metropolis-guerrilla-girls/3057518/>)

⁶⁵ ¿Tienen que estar desnudas las mujeres para entrar en el Met Museum? Menos del 5% de los artistas de la sección de Arte Moderno son mujeres, pero el 85% de los desnudos son femeninos.

resistencia, sin olvidar que la tradición filosófica ha relegado a éste a un segundo plano frente a la primacía de la mente y la razón. Si a ello le unimos la condición de la mujer, siempre aparecerá supeditada y relegada al segundo lugar.

Desde la Antigüedad, numerosos expertos en distintos campos, desde la Filosofía hasta la Biología, han intentado demostrar que la mujer era un ser inferior, débil y de menos inteligencia que el hombre. Este dogma fundamentaba y establecía las bases por las cuales la mujer debía de estar supeditada al hombre con motivo de su naturaleza⁶⁶. Por ello, su ámbito de actuación estaba circunscrito al desarrollo de actividades “menores”⁶⁷ tales como el cuidado de la casa, las labores domésticas y el cuidado de los hijos, quedando alejadas de la posibilidad de autoafirmarse realizando tareas de tipo intelectual o artísticas. Susana Carro Fernández recoge en su libro *Mujeres de ojos rojos*⁶⁸ cuestiones como la disolución entre público y privado, planteamiento que lleva implícito la diferenciación entre mujer y hombre. Desde este prisma vemos que, desde la Ilustración, donde el raciocinio imparcial y neutral asegura la universalidad, los sentimientos quedan postergados para definir la debilidad asociada con lo femenino. La dicotomía entre razón y deseo es clasificada entre lo público y privado. La razón se adscribe por tanto a lo público mientras que los sentimientos, se ocultan, siendo reclusos en el ámbito doméstico y siendo la mujer la encargada de custodiar la sensibilidad.

En el lado opuesto se encuentran intelectuales como Mary Wollstonecraft (1759-1797) quien destaca como una de las primeras en iniciar la reclamación de la formación intelectual para las mujeres, rechazando el sino designado por los hombres. Así lo recoge en *Vindicación de los derechos de la mujer*, en 1792. Wollstonecraft será

⁶⁶ Es muy recomendable la lectura de BUTLER, J., *El género en disputa*, Barcelona, Paidós, 1990.

⁶⁷ DAVIS, A., *Mujeres, raza y clase*, Madrid, Akal, 1981.

⁶⁸ CARRO FERNÁNDEZ, S., *Mujeres de ojos rojos. Del arte feminista al arte femenino*, Gijón, Editorial Trea, 2010.

de las primeras en afirmar que el sometimiento de la mujer es debido a costumbres y hábitos sociales rechazando de lleno razones de índole biológico. Nuestros gustos, prosigue Wollstonecraft, están socialmente dirigidos/condicionados desde nuestro nacimiento, hacia una socialización que lleva a la mujer hacia la coquetería y el artificio. A pesar de su éxito y difusión, este texto pasó al ostracismo en un proceso de misoginia romántica. No será hasta que Simone de Beauvoir utilice el apelativo “segundo sexo”, mencionado por Schopenhauer, para convertirlo en baluarte de la defensa de la mujer. Quizás una de las consignas en la que se recoge gran parte su pensamiento sea la célebre frase “no se nace mujer, se llega a serlo”. En ella manifiesta como no es la naturaleza la que determina sino las costumbres sociales que desde la infancia van moldeando los roles de género y la jerarquía sexual. La sociedad por tanto no define a las mujeres por sí mismas sino como al alteridad del varón. Dentro de este condicionamiento, la mujer debe dedicarse a lo privado, a su casa, donde es definida y es lo contrapuesto al hombre, que se dedica al ámbito público. Como Susana Carro recoge, “desde esta perspectiva, el hogar adquiere un sentido casi ontológico: la mujer como “ser-en su casa” frente al “ser-en-el mundo” heideggeriano”⁶⁹.

La mujer entonces es relegada a lo doméstico y es allí donde buscará la creatividad que le ha sido negada por su condición de género⁷⁰. Célebres son los casos de autoras como Virginia Woolf quien reclamó en *Una habitación propia* el derecho a las mujeres a expresarse y tener su propio espacio⁷¹, oportunidad a la que numerosas artistas y creadoras no habían tenido acceso como Emily Brönte, quien había ejercido su labor a escondidas.

⁶⁹ CARRO FERNÁNDEZ, *op. cit.*, p. 28.

⁷⁰ VIÑOLO BERENGUEL, M., M., “Coser y cocinar como formas de Resistencia en el arte feminista partir de los 70’s”, *Experiencias de género*, Publicaciones Universidad de Huelva, 2015, pp. 45-58.

⁷¹ WOOLF, V., *Una habitación propia*, Barcelona, Seix Barral, 2016.

También es interesante, al recorrer la historia del arte, apreciar que muchas mujeres han vivido y desarrollado su creatividad a la sombra de sus maridos. Tal es el caso de Fanny Mendelssohn o Clara Schumann-Wieck, quienes tuvieron que contraer matrimonio para poder continuar con su labor y aceptar que sus obras vieran la luz bajo el nombre de sus esposos. Otras muchas, como la compositora Mel Bonis, coetánea de Claude Debussy, ha caído prácticamente en el olvido ya que tuvo que dejar la composición y los estudios en el Conservatorio de París para entregarse a la vida de mujer casada, madre y ama del hogar. En las artes plásticas, donde la enseñanza radicaba en la pertenencia de un taller, la idea de que una mujer participara en un lugar lleno de hombres suponía un desprestigio a su honor y suponía la estigmatización social de la mujer. Por ello, las únicas mujeres que podían entrar en contacto y desarrollar su creatividad artística eran hijas de maestros de taller o mujeres que contraían matrimonio con artistas para poder acercarse al arte, pero siempre para un disfrute privado y nunca con pretensiones de exhibirlo al público.

Pero, antes de pasar a analizar la representación del cuerpo femenino, debemos dejar claro que la historia del Arte en este momento es eminentemente masculina: el emisor (el artista) y el receptor (los espectadores) de la obra de arte son de género masculino. Por ello, va a ser clave esta idea para entender la subordinación en la que se encuentra el sujeto femenino en el contexto artístico, tanto artista, como espectadora o como sujeto representado. En definitiva, un papel secundario en prácticamente todas las esferas de la sociedad y de igual manera en la esfera artística.

Los orígenes del desnudo no son aleatorios. No aparece de forma ingenua sino que mediante él se plantean problemas culturales, estéticos, políticos, artísticos: el desnudo fue utilizado como herramienta, como un vehículo a través del cual poder establecer y normalizar todo un sistema de proporciones. El

desnudo también será visto a lo largo de gran parte de la historia del arte como un ejemplo a través del cual establecer qué era la belleza, tal y cómo reflejan los escritos de numerosos teóricos y las enseñanzas regladas de la Academia a partir del siglo XVII [Figura 29].



Figura 29. Dominique Ingres, *La gran odalisca*, 1814, Museo del Louvre.

Por ello nos vamos a centrar cómo, a partir del Renacimiento, es entendido el desnudo femenino. Uno de los primeros que teorizó sobre esta temática fue Kenneth Clark, quien en su ensayo titulado *El desnudo*, va a investigar sobre las diferentes versiones de desnudos que fueron creados a lo largo de la historia del arte⁷². Otro estudio destacado será el de Carlos Fernández Cuenca, quien en su obra *La estética del desnudo* va a indicar como los orígenes del desnudo tendrán una razón de origen metafísico: "la necesidad de crearse un símbolo vital de primer

⁷² KENNETH, C., *El desnudo: un estudio de la forma ideal*, Madrid, Alianza, 1984, p. 17.

orden fue lo que llevó a los griegos a instituir la forma estética del desnudo”⁷³.

Como hemos apuntado con respecto de la labor vehicular de significados del desnudo femenino, es esencial indicar las relaciones que se establecen en el ámbito artístico y social. A lo largo de todo su periplo el desnudo femenino supuso “una imagen que fue reinventada, expuesta, comprada, intercambiada, criticada, elogiada, difamada, quemada, exaltada...”⁷⁴.

Así es cómo, desde el inicio de la modernidad, agentes del universo artístico tales como los propios artistas, médicos y humanistas serán los pioneros a la hora de teorizar sobre el cuerpo y todos ellos, de forma consciente o inconsciente, tratarán de “reglamentarlo”. Las proporciones del cuerpo humano eran elogiadas como una encarnación visual de la armonía musical, las cuales fueron reducidas a principios aritméticos o geométricos y se las puso en relación con las divinidades clásicas. El cuerpo y su contención, especialmente del femenino, fueron tratados a través de las matemáticas y la geometría, dando como resultado el establecimiento de una serie de normas pictóricas por las cuales el cuerpo desnudo debía atenerse a ellas, no pudiéndose trasgredir ninguno de los cánones y proporciones fijadas. Esto se verá reflejado en los escritos de humanistas como Erasmo, Vives o Fray Luis de León.

La percepción del cuerpo humano no será estable sino que serán numerosos los factores y elementos que ayudarán en la transformación como la higiene, el vestido, la alimentación, la cosmética, el perfume, la domesticación del vello y del cabello con el uso de postizos, artificios, ejercicio físico, la cirugía estética y un amplio etcétera. Poco a poco podemos constatar cómo cada

⁷³ FERNANDEZ CUENCA, C., *La estética del desnudo*, Madrid, Tobogán, 1925, p. 10.

⁷⁴ VAL CUBERO, A., *La percepción social del desnudo femenino en el arte (siglo XVI y XIX): Pintura, Mujer y Sociedad*, Madrid, Minerva ediciones, 2003.

sociedad inventa o reinventa su visión del mundo y esto se refleja también en su modo de entender el cuerpo humano. Veremos así que a partir del siglo XVI, la representación corporal inicia un camino hacia la diferenciación y la distinción, ligada a la separación entre el cuerpo y el alma que provenía de la antigüedad clásica y que incrementa su pensamiento dentro del cristianismo.

Durante el Quattrocento, encontramos como en Italia el conocimiento de la anatomía estará ligado al Humanismo, corriente entre cuyas premisas propugnará el individualismo occidental. El pensamiento humanista tendrá como contraposición a la Iglesia, la cual consideraba al cuerpo intocable, sobre todo cuando estaba sin vida, ya que debía respetarse para el momento de la resurrección en el Juicio Final, motivo por el cual las disecciones anatómicas estuvieron totalmente prohibidas.

El Humanismo desarrollará un interés científico por conocer el entorno que nos rodea. Tal es así que la literatura y la tratadística vivirán un gran desarrollo gracias a la invención de la imprenta. Por ello, veremos cómo a partir del siglo XV y XVI aparecen teorías que se centran en el cuerpo femenino, escribiéndose un gran número de Tratados dedicados al escarnio de las malas mujeres. Dentro de ellos encontraremos una serie de estereotipos que se repiten y están presentes, con ligeras modificaciones, hasta finales del siglo XIX, en ámbitos como la Literatura, la Medicina o la Biología.

Una de estas ideas, que ya aparece en el Renacimiento y que continuará hasta bien entrado el siglo XIX, es la de que los órganos femeninos *no funcionaban* como los masculinos, motivo que se interpretaba como rasgos de inferioridad del cuerpo femenino con respecto al masculino. Estas ideas hunden sus raíces en escritos de Aristóteles y de la Medicina Hipocrática que versaban sobre la concepción de la mujer, considerando que el

cuerpo femenino poseía los mismos órganos que el hombre pero invertidos. Por ello desde la Antigüedad se considerará que el cuerpo perfecto es el del hombre. En cambio, la mujer será definida mediante su pasividad, su inferior musculatura y sus partes más redondeadas.

La pasividad y la dependencia serán ideas que también estarán presentes la teoría del amor platónico a la hora de crear la imagen de la mujer. Y es aquí donde se empezará a vislumbrar la posibilidad de la idealización de la mujer que en la vida real será traducida en valores negativos. Como recoge Mar Martínez Góngora, "la crisis de identidad masculina es la que motiva la construcción de un modelo de mujer subordinado a los deseos de sus compañeros"⁷⁵.

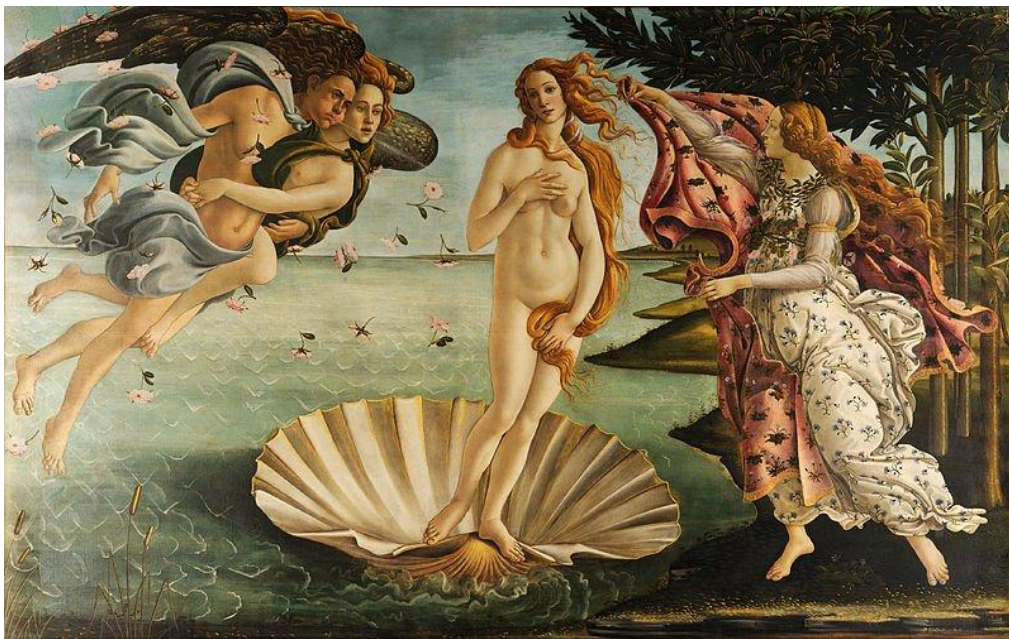


Figura 30. Sandro Botticelli, *El Nacimiento de Venus*, 1485, Galería Uffizi, Florencia.

⁷⁵ MARTÍNEZ GÓNGORA, M., *Discursos sobre la mujer en el humanismo renacentista español: los casos de Guevara, Alfonso y Juan de Valdes y Luis de León*, York, Spanish Literature Publication, 1999, p. 207.

El Renacimiento trajo consigo una nueva concepción del amor y la belleza, gracias al desarrollo de las ideas platónicas, del amor cortés y de la influencia de los Médicis. Autores como Marsilio Ficino, traductor de Platón y autor del *Comentario sobre el banquete*, establecerán una profunda relación entre belleza y bien. El papel de la mujer como vehículo aparecerá en el siglo XVI. El neoplatonismo, en esta búsqueda del ideal de belleza, considerará a la "mujer" un medio para acceder a la contemplación de lo divino [Figura 30]. Ficino y sus seguidores elogiarán el amor sublime que autoriza a deleitarse con la belleza visible⁷⁶.

Es paradigmático constatar el tratamiento que se hace la belleza femenina. Elogiada por poetas, retratado por pintores y loado en la Lírica, cuando nos centramos en los Tratados artísticos, vemos como estas proporciones son menospreciadas al considerarse menos armónicas que las masculinas. Entre los detalles destacarán que la estatura no solo era más pequeña y su constitución mas frágil sino que el cerebro femenino se describe y representa como menos desarrollado. Los senos, que podían ser percibidos como protuberancias ventajosas, son presentados por algunos pintores renacentistas como porciones de carne flácida. Artistas como Durero plasmarán las diferencias en la manera de pintar "un hombre" o "una mujer" tanto desde el punto de vista teórico como desde el punto de vista práctico.

En Italia, artistas como Giorgione y Tiziano son claves a la hora de hablar de la representación del desnudo femenino recostado gracias a su *Venus*, una Venus que era soñada, no representada con respecto a la realidad. En el arte italiano encontramos un sustrato cultural imperante, por el cual, en la representación de la imagen femenina, especialmente el desnudo, existe una relación entre lo mágico-mítico y lo real, por lo que se pintan cuadros con mujeres idealizadas, ajenas a la vida cotidiana [Figura 31].

⁷⁶ VAL CUBERO, *op. cit.*, p. 49.



Figura 31. Giorgione, *Venus dormida*, 1507-1510, Galería de Pintura de los Maestros Antiguos, Alemania.

En Holanda, sin embargo, será clave el Protestantismo en la configuración artística, tal y como atestigua la eliminación en su arte a la Virgen como modelo femenino. A diferencia de Italia, la ausencia de un vigoroso movimiento Neoplatónico impidió la identificación en la pintura de la figura femenina con el ideal de belleza. En su lugar, serán las temáticas sobre el hogar y la vida cotidiana las que ocupen un lugar central en la iconografía holandesa, como microcosmos de la comunidad bien gobernada. Por ello la mujer hacendosa, la mujer en el hogar, ha sido especialmente representada por pintores de Vermeer y Peter de Hooch.

Como vemos, las diferencias en la representación del desnudo femenino entre los artistas italianos y los artistas holandeses son claras y no solo en la técnica, sino sobre todo en la temática. Mientras que los pintores italianos y en general, los de países del sur, se interesan en acentuar la diferencia del hombre del animal, acentuando su lado más intelectual y la sublimación de la belleza,

vemos como los pintores del norte buscan ir hacia la naturaleza, acentuando la fecundidad y la reproducción.

Será en el Génesis cuando, de una manera explícita, se muestre la imagen del desnudo femenino como objeto artístico diferente del desnudo masculino. Eva no solo participa al dejarse tentar sino que también es culpable al tentar a su compañero Adán. En su representación ambos son dibujados con actitud de culpa y de vergüenza, pero mientras Adán aparece tapándose los ojos con las manos, Eva cubrirá sus senos y el pubis. Adán se representa en situación de *no ver* y Eva, *de no ser vista*. La figura de Eva se adoptará como la "imagen femenina" por excelencia y será reproducida hasta el siglo XIX. La figura de Adán, sin embargo, desaparecerá prácticamente a finales del siglo XVI.

A partir del siglo XVI, y durante el siglo XVII, se establece un vínculo entre lascivia, desnudez e inmoralidad, y como se intenta fijar no solo aquello que el pintor no debía pintar, sino también lo que el espectador no debía mirar⁷⁷.

Entonces, ¿para qué representar el desnudo femenino? Es curioso resaltar la paradoja que supone que el desnudo, en el Renacimiento italiano primero, y posteriormente en toda Europa, se convierte para el pintor en un reto y a la vez en un rito de paso para el aprendizaje de su oficio. Sin embargo, especialmente a partir de las guerras de religión tanto el puritanismo protestante como la contrarreforma vetarán la pintura del desnudo⁷⁸.

En el siglo XVIII se establece que hombres y mujeres son diferentes, agudizándose la presente inferioridad de ellas al considerarse como seres pasivos y enfermos. El cuerpo femenino supone la imperfección, la fragilidad, el sometimiento. Desde el punto de vista médico e intelectual, autores como Jules Michelet afirman que cada etapa del desarrollo reproductor de las mujeres, desde la primera menstruación hasta la menopausia, constituía

⁷⁷ VAL CUBERO, *op. cit.*, p. 107.

⁷⁸ *Ibíd.*, p. 131.

una especie de enfermedad que debía de ser controlada y vigilada por un médico. El estudio de Yvonne Verdier, que citaría David Le Breton en su libro *Antropología del cuerpo y modernidad* nos narra el análisis realizado sobre la fisiología simbólica de la mujer durante los días de menstruación. En estos días se le prohibía tocar, hacer o estar cerca de determinados alimentos, diciendo que

Durante las reglas [...], como ellas no son fértiles, impiden cualquier proceso de transformación que recuerde una fecundación: pensemos en las claras de nieve, en las cremas, en las emulsiones, en las salsas, en el tocino, en todo lo que tiene que “agarrar”. La presencia de las mujeres provocaría el aborto de todas estas gestaciones lentas: el tocino en el saladero, el vino en la cuba [...] ⁷⁹

Como vemos, este carácter impuro de la mujer le impide participar de su entorno más cercano y ya estará presente en el Antiguo Testamento. Otros autores como Moebius⁸⁰ llegan a justificar científicamente la inferioridad de la mujer.

En la misma línea encontraremos las teorías de Darwin quien, a partir de 1860 vería su aplicación en el contexto de evolución social y de diferencias de género. La teoría de la evolución facilitó una nueva estructura “científica” para las consideraciones sobre las diferencias de género. Así, las mujeres estaban menos desarrolladas que los hombres y eran más próximas a los niños por lo que serían descritas como seres física y psicológicamente inferiores, rasgos que sirvieron también para describir a razas marginadas, como la judía o la negra. Según la tesis darwiniana, el papel principal de la mujer era la procreación de hijos fuertes y sanos.

⁷⁹ LE BRETON, D., *Antropología del cuerpo y modernidad*, Buenos Aires, Nueva visión, 2006, p. 85.

⁸⁰ MOEBIUS. *La inferioridad mental de la mujer*, Valencia, Sempere y Compañía, 1890.

También se buscará justificar dicha diferencia a través de todo tipo de tratados sobre educación y moral en los cuales se analizaban y se establecían las diferencias de comportamiento entre los sexos.

Los escritos pedagógicos, como los de Rousseau, son fundamentales para entender por qué la mujer debía recibir una educación distinta a la del hombre. En *El Emilio* (1762) no se habla de la mujer en términos de igualdad, sino como complemento del hombre. Este libro fue uno de los textos que más influyeron en la nueva visión de las diferencias sexuales. Según el pensador francés la educación concernía exclusivamente al hombre, y la única forma de asegurar el orden político y social era excluir a las mujeres del ámbitopúblico, pues la presencia femenina distraerá a los hombres, y llevaría consigo la promiscuidad [Figura 32].



Figura 32. Pedro Pablo Rubens, *Las Tres Gracias*, 1830-1835, Museo del Prado.

Kant describiría a hombres y mujeres como poseedores de características opuestas. Kant, y su discípulo Fichte, sostendrían cómo el impulso sexual masculino estaba íntimamente ligado a un deseo de independencia y libertad. Otra idea presente en su imaginario sería la de la pasividad sexual femenina, que ayudaba a asentar la creencia de que las mujeres no eran merecedoras de derechos políticos ni de la plena ciudadanía, por lo su ámbito de actuación se limitaría a lo doméstico.

En el siglo XIX, los negocios y el hogar pasaron a ocupar espacios diferentes y este distanciamiento constituyó un símbolo de prestigio únicamente para aquellos que se podían permitir vivir en una casa distinta al lugar de trabajo. La separación del

lugar de trabajo y del hogar tuvo profundos efectos en la configuración de "género": la definición de lo masculino y lo femenino, que había comenzado a perfilarse en el siglo XVI- asignando a hombres y mujeres diferentes funciones- se intensifica en el siglo XIX, momento en el que se generalizó la identificación de lo público con lo masculino y lo privado con lo femenino. Los sucesos históricos como la revolución francesa, aunque supuso el nacimiento de la política moderna e introdujo nuevas ideas europeas de individuo político y ciudadanía, recalcó la masculinidad del ciudadano. De hecho fue en el siglo XIX cuando se hicieron más palpables las diferencias jurídicas y sociales existentes entre hombres y mujeres. En cambio, numerosos socialistas y anarquistas del siglo XIX defendieron un nuevo modelo de sociedad en la que debían desaparecer las desigualdades entre las clases y entre los sexos.

La esfera artística no será indiferente a estos cambios. Las representaciones pictóricas femeninas girarán en torno a dos estereotipos: la fría y pasiva y la lasciva y sexual [Figura 33]. Para ello, examinar el cuerpo de "la mujer" interna y externamente, a través de la medicina- y también en el arte- fue una de las maneras de regular y definir las normas de belleza y salud femeninas. La medicina y el arte serán claves al combinarse al conformar la representación de "la mujer". Mediante las operaciones de la ciencia y la cultura se fue creando una determinada imagen de la *femineidad*, que se sentará las bases durante todo el siglo XIX. De igual forma, el cuerpo desnudo fue empleado principalmente por la medicina para mostrar la enfermedad las conductas "desviadas", alertando

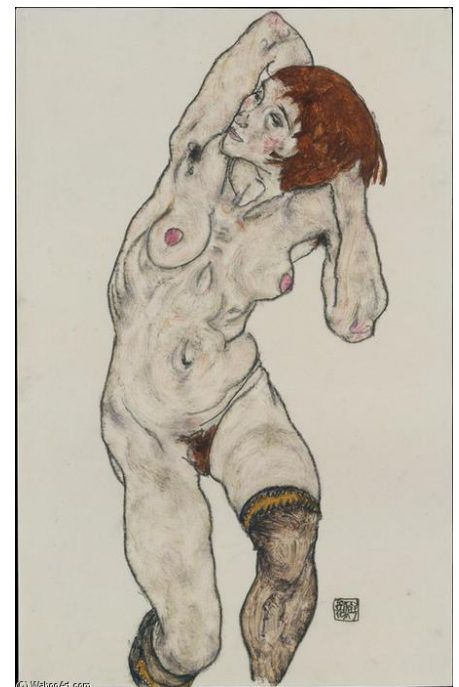


Figura 33. Egon Schiele,
Desnudo con medias, 1918.

sobre las enfermedades contagiosas que se podían transmitir. Por otra parte, la aparición del psicoanálisis a finales del siglo XIX, tuvo consecuencias fundamentales en lo que se refiere a la apreciación del cuerpo y de la sexualidad. Artistas como Klimt o Schiele, mostraron de una manera clara y directa los rasgos sexuales femeninos y, supuestamente también los deseos femeninos.

La moda también tendrá un papel preponderante en la configuración del cuerpo femenino. En el siglo XVIII, pero sobre todo en el siglo XIX, el cuerpo femenino estuvo, más que en ningún otro periodo, moldeado por el vestido. La historiadora inglesa Anne Hollander sostiene la existencia de una relación entre la "mujer" desnuda y la "mujer" vestida, en la cual la figura femenina desnuda se representó en cada momento histórico de manera diferente dependiendo de cómo las mujeres de la época vestían⁸¹. Así, si la ropa privilegiaba el escote, el pecho de "la mujer" sería resaltado y si, por el contrario, las faldas destacaban las nalgas, éstas se convertirían en un foco de atención de pintores y escultores⁸². Todo esto tiene su origen en la atracción erótica del cuerpo y sus cambios paulatinos a lo largo de la historia: si en un determinado momento histórico los pechos minúsculos eran la parte del cuerpo femenino más excitante, en otro periodo fueron las caderas anchas, los hombros o las pantorrillas los símbolos eróticos por excelencia. En la edad media, se privilegió los vientres abultados y, los pies y las nalgas en el XIX.

Desde mediados de la década de 1890 se han venido desarrollando investigaciones históricas y sociales que sostienen que el liberalismo económico, el socialismo, y el feminismo provocarán que las reivindicaciones planteadas por las mujeres comiencen ser recogidas por los diferentes estados. Las Academias estatales comenzarán a permitir el ingreso de las mujeres a sus aulas, justamente cuando el prestigio de su enseñanza empezó a ser debatido mientras que las

⁸¹ RIELLO, G., *Breve historia de la moda. Desde la Edad Media hasta la actualidad*, Barcelona, Gustavo Gili, 2016, p.24.

⁸² HOLLANDER, A., *Seeing Through Clothes*, Los Angeles, University of Carolina Press, 1993.

manifestaciones filosóficas, políticas y sociales que giraron en torno a la diferencia de los sexos en todo el siglo XIX tendrán, como veremos, su reflejo en el arte, en los artistas y en la manera de representar el cuerpo femenino.

Es clave destacar que la mayoría de los artistas que retrataron el cuerpo femenino y lo llevaron al lienzo fueron hombres. Este hecho radica en que las mujeres que se querían dedicar a la pintura o a la escultura encontraban serias dificultades para consagrarse a la vida artística. No será hasta finales del siglo XIX cuando se les permita dibujar con modelos desnudos, e incluso posteriormente el modelo, fuera hombre o mujer, debía estar “parcialmente cubierto”. Para la moral burguesa, los desnudos atentaban contra las características propias de la feminidad, ya que podían *dañar el sistema nervioso*. Para muchos hombres, pero también para muchas mujeres, “la nueva mujer”, que estudiaba, hacía deporte, bailaba y leía, era vista como antinatural. Se consideraba que este cambio además hacía añicos la supuesta división natural de los sexos.

Esta prohibición tenía que ver en parte con el estatuto y el control de la propia producción artística. Dentro de las propias aulas las reticencias a la presencia de mujeres se argumentaban a que si “las mujeres” entraban en las aulas no habría espacio para todos y que su llegada alteraría el comportamiento de sus compañeros, lo que repercutiría negativamente en su rendimiento.

Las mujeres comenzarán a abandonar la simple condición de aficionadas, rechazando la pintura floral pintada a la acuarela para dedicarse a las composiciones técnicamente más complejas, corriendo el riesgo de que se las tachase de “descarriadas sexuales”. La inclinación de las mujeres por los retratos, los bodegones o las miniaturas no nos debe extrañar, ya que al tener prohibido el estudio del cuerpo desnudo se dedicaron a otros géneros. La elección de pintura al pastel o a la acuarela en vez de al óleo se debía a que estos materiales no solo eran muchos más baratos que el óleo, sino que su

técnica resultaba menos complicada, y por ende propia de las características del sexo femenino.

La presencia de las modelos será clave para entender la conformación de la imagen femenina en el arte del siglo XIX. "Las modelos" comenzaron a tener un papel imprescindible a partir del momento en el que se exigió a los artistas habilidades de anatomía, perspectiva, composición y color, lo cual llegaría con el desarrollo de las ideas humanistas.

En las academias de arte las normas de comportamiento de los modelos eran estrictas y las poses que debían reproducir eran poses de figuras clásicas. Mientras que los hombres imitaban personajes mitológicos o históricos, donde lo importante era destacar la fuerza por medio de la correcta representación de la musculatura, las mujeres simulaban las poses de las estatuas de la antigüedad, poses en las que las modelos cubrían siempre el sexo con las manos, como si quisieran ocultarlo por pudor.

El papel social de la modelo es un hecho que se debe tener en cuenta en el ámbito artístico decimonónico. Serán vistas como seres depravados son equiparadas al de las prostitutas. Su papel era doble porque mientras que la sociedad burguesa las asociaba con la naturaleza, la sexualidad y la inmoralidad, al mismo tiempo se las relacionaba con la pureza y la belleza, convirtiéndolas en verdaderas "musas" para los pintores. Este doble significado ya está presente desde los tratados renacentistas, base de la cual provienen la mayor parte de las enseñanzas académicas hasta el siglo XIX. En ellos se habla del modelo masculino en términos de fuerza, fortaleza, energía y firmeza, mientras que para las modelos femeninas nos encontraremos como valores como débiles, pasivas y frágiles. La imagen de la mujer entendida como un objeto bello para ser mirado se popularizó en la cultura visual del siglo XIX, especialmente gracias al desarrollo de los medios icónicos de masas. Su cotidianidad ha hecho que nos acostumbremos a ella, que lo entendamos como algo natural cuando no lo es, Griselda Pollock lo enuncia al decir que "el

hecho de que los hombres obtengan placer al mirar mujeres bonitas no responde a ningún orden natural de las cosas, por mucho que este orden haya sido naturalizado”⁸³.

La valoración social de las modelos y la de sus compañeros era muy distinta ya que, aunque ambos procedieran del mismo estrato social, ellas eran observadas con cierta sospecha de promiscuidad sexual. Los modelos serán comparados con los héroes clásicos porque se suponía que sus cuerpos eran más adecuados para representar temas históricos -género artístico por excelencia hasta bien entrado el siglo XIX-, las “modelos” debían imitar cuerpos pasivos e indefensos. La equiparación entre el trabajo de “modelo” y el de prostituta se vieron además potenciada al entenderse que ambas actividades se desarrollaban en “espacios privados”, por lo que el taller del “artista” era considerado como la sala de un burdel donde mujeres desnudas posaban y accedían a los deseos de quienes las retrataban. Así veremos cómo serán escasos los ejemplos de modelos conocidas por su nombre y apellido. Su condena a la “invisibilidad” no ha podido evitar que nos hallemos con numerosos cuerpos sin nombre que han pasado a la historia del arte.

La modelo se convirtió en objeto de escrutinio y de compasión, una víctima inocente del artista libertino que ejercía su trabajo para satisfacer los apetitos de un sector “corrupto” de la población que se aprovechaba de ella.

Durante el siglo XX, el cuerpo femenino será definido a través del reconocimiento, de la palabra y la mirada de los otros. Así John Berguer considera que “los hombres miran a las mujeres. Las mujeres se contemplan a sí mismas siendo miradas [...] lo que determina no solo la relación entre hombres y mujeres, sino también la relación con ella

⁸³ POLLOCK, G. “Woman as Sing: Psychoanalytic Readings”, en *Visión y Diferencia*, Londres, Routledge, 1988.



Figura 34. Eduard Manet,
Olimpia, 1863, Museo de Orsay.

misma”⁸⁴. La presencia social del hombre transmite la sensación de poder de diferente tipo: moral, físico, económico o sexual. Pero este poder siempre es ejercido de manera exterior a él. En cambio, la mujer expresa la actitud que ella tiene de sí misma [Figura 34]. La mujer se nos presenta como un ser encarcelado en su propio cuerpo y que no solo acaba sometida al escrutinio ajeno, sino también al suyo propio. La mujer se vigila continuamente a ella misma, está acompañada de su propia imagen. Cuando ella realiza alguna actividad, no puede evitar verse a sí misma durante la ejecución, por lo que ejecutará al mismo tiempo el rol de observadora y observada. Ello condiciona la relación que la mujer tiene consigo misma, con su imagen y con su entorno. Como recogerá Patricia Mayayo siguiendo a Berger al respecto, “La instancia que observa en el interior de la mujer es masculina; la instancia observada femenina”⁸⁵ la mujer así se transforma en objeto, se transforma en espectáculo.

... la pintura goza de privilegio en el discurso modernista como la forma artística más ambiciosa e importante a causa de su combinación de cuerpo y huella, que aseguran por metonimia la presencia del artista e inscriben una subjetividad cuyo valor es, por referencia

⁸⁴ BERGUER, J., *Modos de ver, op. cit.*, p. 55

⁸⁵ MAYAYO, P., *Historias de mujeres, Historias del arte*, Madrid, Cátedra, 2003.

visual y por denominación cultural, la masculinidad⁸⁶.

Donde mejor podemos ver esta conversión de la mujer en espectáculo es en el género del desnudo femenino⁸⁷. Al repasar la historia del arte vemos que los desnudos muestran a una protagonista que mira pasivamente como el espectador completa su desnudez. En cambio, vemos como en las tradiciones artísticas no europeas (como en el arte indio, persa, africano o precolombino) la mujer desnuda no aparecen en posición de cúbito supino. La mujer se aleja de ser un objeto pasivo que se ofrece a la mirada y aparece partícipe de la escena, dejando la pasividad para convertirse en un ente activo. En cambio, y tal como recoge Berger, el protagonista principal de la obra no se muestra sino que aparece oculto, es el espectador, que contempla el cuadro y que se presume ha de ser varón.

La fascinación de los pintores occidentales por el desnudo será una constante a lo largo de la historia del arte. Parker y Pollock en su libro *Old Mistresses* recogen cómo el desnudo femenino se ha realizado bajo diferentes representaciones. Aparecerá como una ninfa dormida en un claro del bosque, como una Venus que nace, blanca y sensual, de la espuma del mar, como una Magdalena arrepentida haciendo penitencia en el desierto o como una encarnación de Flora tendida en la hierba fresca. Como vemos, serán diversas serán las identidades como excusas bajo las cuales se represente al desnudo femenino, ofreciéndose como objeto de deseo al espectador. Parker y Pollock afirmarán al respecto:

Los protagonistas aparecen con frecuencia dormidas, inconscientes o ajenas a las cosas mortales, lo que permite el disfrute voyeurístico de la forma femenina sin ningún tipo de obstáculo. A pesar de las variaciones existentes, en cuanto al estilo, el escenario o la escuela pictórica, las similitudes entre

⁸⁶ POLLOCK, G. "Painting, Feminism, History", en *Destablising Theory, Contemporary Debates*, Londres, Polity, 1992, p. 142.

⁸⁷ McDONALD, H., *Erotic Ambiguities. The Female Nude in Art*, Nueva York, Routledge, 2001.

estos cuadros son más llamativas que sus diferencias. Todos presentan a la mujer como objeto destinado a la mirada de un espectador/ propietario de sexo masculino que se encuentra fuera del cuadro [...]⁸⁸



Figura 35. Edgar Degas, *La bañera*, 1886, Museo de Orsay.

Un claro ejemplo lo encontraremos en Degas, uno de los padres de la modernidad. En 1886 lleva a cabo una serie de imágenes de mujeres que se nos presentan desnudas, bañándose o secándose después del baño, mostrándose en posturas forzadas y poco atractivas que rechazan la idealización erótica del desnudo tradicional [Figura 35]. Su representación busca un punto de vista alto y abrupto gracias a la utilización de un andamio en su estudio. Así se situará al espectador desde una posición de control omnisciente. Mientras que en las pinturas anteriores se producía un encuentro tácito entre espectador y representada, en esta obra de Degas la mirada de las modelos no se cruzan nunca con la del observador. Así se aprecia al representarlas de espaldas, ensimismadas en su tarea, replegadas sobre sí misma, en una posición casi fetal y visiblemente ajenas a la presencia del público. Los desnudos anteriores, como el de la Venus de Tiziano, participan de forma consciente y pasiva a la mirada del espectador, prestándose al facilitar su pose para ser mejor contemplada

⁸⁸ PARKER, R. y POLLOCK, G., *op. cit.*, p. 116.

placenteramente por el espectador. En cambio las modelos de Degas no establecen ningún vínculo de complicidad con el observador ya que desconocen que está siendo mirada y disfrutadas parece establecer ningún tipo de complicidad con el observador, desconocen que un intruso ha penetrado en su intimidad. La mirada se torna así trasgresora y es en esa trasgresión donde reside el carácter excitante del voyeur.

Otro de los artistas que también participará y disfrutará de los placeres del voyeurismo será Picasso. En su serie de grabados de la *Suite 347*, realizados durante su última etapa, ilustra una escena que repite obsesivamente con distintos personajes. En ella un hombre contempla a una mujer que se ofrece a su mirada [Figura 36]. Como vemos, el espectador es siempre de sexo masculino, el espectáculo femenino, él es el sujeto y ella, sin lugar a dudas, el objeto. Somos espectadores y miramos lo que él mira, pero también lo miramos mirar a él.

Esta no será la primera vez que Picasso incluya al voyeur y le invite a ser mirado, a ser objeto de los voyeurs. Así encontraremos en los numerosos bocetos para la realización *Las señoritas de Avignon*, una de sus obras más icónicas, la presencia de un joven marinero que posteriormente desaparecería en la versión final del cuadro. Rubin asoció su presencia con los temores del joven Picasso a



Figura 36. Pablo Picasso, *El estudio del pintor*, Grabado Suite 347, 1968.

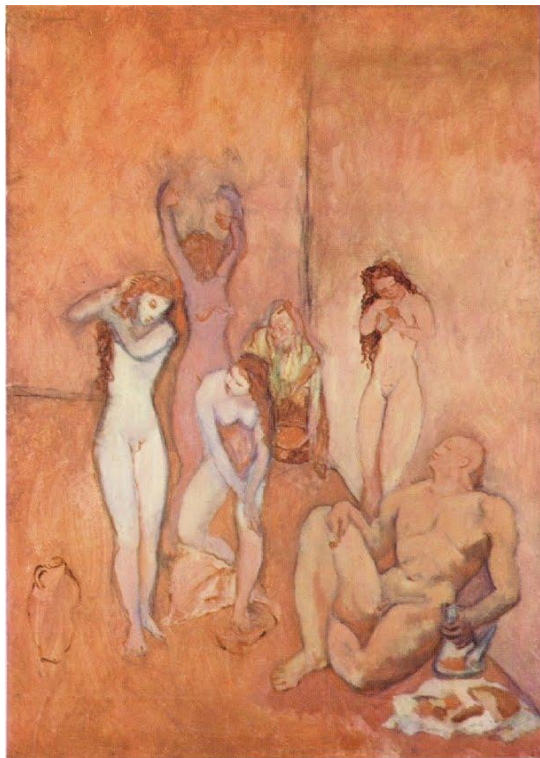


Figura 37. Pablo Picasso, *El Harem*, 1906, Museo de Cleveland.

contraer enfermedades venéreas⁸⁹ pero podemos dilucidar que su participación como espectador de las cinco mujeres desnudas no que queda solamente en eso, sino que su inclusión en él preconiza que él también está siendo observado⁹⁰. Sobre el pequeño bodegón situado a los pies de las Señoritas, Leo Steinberg no dudará en asociarlo con la penetración fálica del espectador⁹¹. En la misma línea se encuentra otra de sus obras realizada en Gósol en 1906 [Figura 37]. En el *Harem* nos encontramos con una situación similar.

Aquí las figuras femeninas interactúan de pie mientras que un hombre permanece sentado en el suelo mientras disfruta de un pequeño bodegón de frutas que come observando a las mujeres. Él no nos mira, mira a las mujeres, es uno más junto a nosotros en el acto de mirarlas, mostrando la realidad de lo que somos, "Voyeurs del voyeurismo". En cierto sentido, estas obras refuerzan pues la lógica del placer escópico, incitándonos a situarnos en el papel del mirón masculino,

Es la pulsión escópica, el placer visual, el deseo de poseer a través de la mirada lo que

⁸⁹ RUBIN, W., *Les Demoiselles d'Avignon*, Nueva York, MOMA, 1994.

⁹⁰ Entre las múltiples lecturas sobre esta icónica obra, destaca la de Leo Steinberg (STEINBERG, L., "El burdel filosófico", en COMBALIA, V. (ed.), *Estudios sobre Picasso*, Barcelona, 1981, p. 105). Maite Méndez Baiges analiza el discurso de Steinberg y se adentra en las diferentes lecturas que ha tenido esta obra desde claves feministas o postcoloniales. (MENDEZ BAIGES, M. T., "El resquebrajamiento de la Mirada dominante. Postcolonialismo y feminista ante las señoritas de Avignon", *Actas XVII CEHA-2008. Congreso Nacional de Historia del Arte: Art y Memòria*, Barcelona, 2009).

⁹¹ STEINBERG, L., "El burdel filosófico" en, COMBALIA, V., *Estudios sobre Picasso*, Barcelona, Gustavo Gili, 1981, pp. 99-135.

nos muestran estas obras y en lo que, por implicación, participamos también. En este sentido, los voyeurs de sexo masculino que Picasso retrata en tantas de las imágenes de la serie funcionan como un reflejo de nosotros mismos, son nuestro doble. También reflejan al propio artista, cuya mirada es la que orquestó todo este espectáculo en un principio. El artista, no obstante, permanece a prudente distancia del voyeur representado en la imagen, de la misma forma que este último permanece siempre a distancia del objeto de su deseo. La diferencia es que el voyeur representado en el grabado es visible y está, por lo tanto, expuesto, mientras que el artista y nosotros mismos miramos desde una posición invisible y resguardada; vemos pero no somos vistos⁹².

Parte del placer del *voyeur* reside en el anonimato, en la posibilidad de ver sin ser visto, en la ilusión de tener el control omnisciente. El objeto de su deseo queda atrapado a sus antojos, a sus deseos y, como objeto se le niega cualquier posibilidad de actuar: es mirado pero no puede devolver la mirada, es cosificado. Pero cuando el *voyeur* es sacado de su placentero escondite y es convertido en el objeto de la mirada del espectador, Picasso subvierte, de algún modo, este juego de poder. Inesperadamente el sujeto de la mirada se convierte en objeto de la mirada de otro, está expuesto al igual que a la mujer que espía. Para Kleinfelder, los grabados de Picasso presentan un componente autorreflexivo. El espectador al convertirse en voyeur de un acto de voyeurismo sufre su desenmascaramiento. Picasso en su grabado le hace tomar conciencia de su propia posición como voyeur, donde ya el objeto no es la propia mujer sino que la atención del objeto mirado se centra en el propio acto de la mirada.

⁹² KLINFELDER, K. *The Artist, His Model, Her Image, His Gaze*, Chicago y Londres, Chicago University Press, 1992, p. 187-188.

Este planteamiento se refleja de una manera fiel en la película *Vértigo*, de Alfred Hitchcock, donde la protagonista es construida por la pulsión escópica⁹³ del hombre, quien la construye y transforma su imagen a su deseo.

Todos los esfuerzos de James Stewart para recrear la mujer, cinematográficamente son presentados como si intentara desnudarla en lugar de vestirla. Y la escena que más me interesa es cuando la muchacha vuelve después de haberse teñido de rubia. James Stewart no está completamente satisfecho, porque no se ha peinado el cabello formando un moño. ¿Qué quiere esto decir? Quiere decir que está casi desnuda ante él, pero todavía se niega a quitarse la braguita. Entonces James Stewart se muestra suplicante y ella dice: “está bien, de acuerdo”, y vuelve al cuarto de baño. James Stewart espera. Espera que ella vuelva desnuda esta vez, dispuesta para el amor⁹⁴.

Una de las lecturas más interesantes será la que realice Laura Mulvey en el artículo titulado *El placer visual y el cine narrativo*. Desde el punto de vista feminista expone que, desde una perspectiva psicoanalítica, *Vértigo* trataba de mostrar cómo las películas de Hollywood “reflejan, revelan e incluso sacan provecho de la interpretación convencional y socialmente establecida de la diferencia sexual que controla las imágenes, los modos eróticos de mirar y el espectáculo”⁹⁵ Mulvey nos pone así frente a un cine que está producido bajo la influencia de un inconsciente patriarcal, que cosifica y limita el papel de la mujer al de un mero objeto portador de

⁹³ “La perspectiva psicoanalítica va muy lejos en este terreno y tiene algo que decir acerca del asunto. La «pulsión escópica», el deseo de mirar, se dirige primero al cuerpo propio. Es la historia de Narciso, de la que Freud hizo una metáfora de esta fascinación. Luego, se dirige al cuerpo propio, para retornar bajo el deseo de ser mirado. Es decir, que mirar y ser mirado son dos movimientos del mismo deseo. La posición del sujeto cambia, pero el deseo sigue siendo el mismo. Comerse con los ojos el cuerpo del otro, ser comido por la mirada de otro.” GARCÍA, G. L., “Cuerpo, mirada y muerte” en, *Los cuerpos dóciles. Hacia un tratado sobre la moda*, Buenos Aires, ABRN Producciones Gráficas, 2000, pp. 160-161.

⁹⁴ Declaraciones de Alfred Hitchcock recogidas en TRUFFAUT, François, *El cine según Hitchcock*, Madrid, Alianza Editorial, 1984.

⁹⁵ MULVEY, L. “Visual pleasure and narrative cinema”, *Screen* vol. 16, núm 3, 1975, p. 6-18. [trad. esp. *Placer visual y cine narrativo*, Valencia, Centro de Semiótica y Teoría del Espectáculo, 1988].

significado simbólico, a través del cual el hombre puede materializar sus fantasías y obsesiones [Figura 38]. Encontraremos entonces una dicotomía entre el hombre/activo y la mujer/pasiva, siendo la presencia de ésta parte esencial del espectáculo, a pesar de que su contemplación erótica tiende a detener el ritmo narrativo de la acción, una ralentización que es muy evidente, por ejemplo, en la secuencia del seguimiento de Madeleine, cuya finalidad es sobre todo la de acompañar a Scottie en su creciente fascinación por ella. La figura masculina, es la que lleva el ritmo diegético y con la que se identifica el espectador, la portadora de la mirada.



Figura 38. Fotograma de la película *Vértigo*. Alfred Hitchcock , 1958.

Vértigo supone uno de los ejemplos más representativos de la identificación masculina en el cine, ya que la mirada subjetiva de Scottie —oscilando entre el voyerismo y el fetichismo— es el elemento estructurador de toda la película: los movimientos de cámara van siempre orientados a mostrarnos aquello que ve, pero sobre todo aquello que siente e imagina, como en el caso del efecto de *zoom* y *travelling* con el que se trasmite la sensación de vértigo, o los filtros de neblina y de color con los que se envuelve la imagen de Madelaine. Por ello el espectador tiende a elegir siempre al héroe como objeto de la identificación y a

la heroína como objeto del goce, donde el espectador se identifica con el poder activo del protagonista masculino para tomar posesión del objeto del deseo, del personaje femenino. A la espectadora se le niega la posibilidad de actuar, tanto por su condición de mujer como de objeto deseante.

El cine supondrá un claro exponente del tratamiento de la imagen femenina en la cultura visual del siglo XX. El texto de Mulvey se sirve del psicoanálisis para investigar una doble vertiente. Por un lado, se interesará en estudiar la representación de la mujer en el cine, centrándose en el cine clásico de Hollywood, camino de investigación que ya comenzaron otras teóricas feministas a inicio de los años setenta. Por otro, se interesará de igual forma por descifrar el papel que se les atribuye a las mujeres como espectadoras en el aparato cinematográfico. Si volvemos a retomar la jerarquía de los sentidos, veremos que el examen de estas filosofías desarrolladas durante el siglo XX revelan un complejo sistema de valores que fundamenta una jerarquía de los sentidos dentro de la cual se establece una marcada dimensión de género, donde los sentidos superiores resultan ser aquellos cuyo ejercicio desarrolla la esencia y valores masculinos. Vemos cómo se desarrolla ante nuestros ojos una concepción de la filosofía que ha menospreciado a sentidos como el gusto junto a otros sentidos físicos que han sido relegados a la categoría de "lo femenino", que tradicionalmente nunca fue de mucho interés para los filósofos. Los términos en que se establece la investigación filosófica en las teorías clásicas todavía están insertos en los modos de pensamiento clásico y no han evolucionado a los modos de razonar contemporáneo, tal y como se refleja en el continuo desprecio del gusto por parte de los filósofos.

Las vanguardias históricas prolongarán el deseo de posesión total sobre el cuerpo femenino tal y como señala Duncan. El fauvismo y el expresionismo recogerán muchos de los estereotipos como la imagen de la mujer desnuda, tumbada de espaldas sobre una cama, el rostro apenas entrevisto, deshumanizada y que se ofrece sin resistencia alguna a la mirada del observador; los bañistas como recuerdo nostálgico de una arcadia perdida, reflejo de la relación entre la mujer y la naturaleza; y el motivo del pintor y la modelo, evidencia de la masculinidad del artista [Figura 39].



Figura 39. Henri Matisse, *La alegría de vivir*, 1906, Barnes Foundation.

La imagen del pintor bohemio se articula en gran medida en torno al mito de la libertad sexual; estableciéndose así una vinculación entre vigor erótico y energía creativa, ideas que menciona Carol Duncan en su célebre artículo "The MoMA's Hot Mamas"⁹⁶. Veremos como en cuadros de pintores como Van Dongen, Kirchner o Matisse, parece que el pintor y la modelo acaban de salir de un tórrido encuentro: la mujer se ajusta las medias o el corpiño, el artista se abrocha la bata o la camisa mientras sobre una mesa la presencia de un pincel rememora indudables resonancias fálicas. La modelo solía pertenecer a ese grupo anónimo de mujeres de clase baja que viven en gran medida de su disponibilidad sexual (amantes de artistas, pobres, prostitutas, coristas,

⁹⁶ DUCAN, C., "The MoMA's Hot Mamas", *Art Journal* 48 (verano 1989), p. 171-178.

camareras, etc.) Esto no evita la existencia de modelos profesionales que posan a cambio de unos ingresos, aunque normalmente las modelos aparecen descritas como parte de los bienes personales del pintor, otro objeto material más de su estudio. Los pintores en contadas ocasiones fueron capaces de percibir el sistema patriarcal y la opresión sexual que la cultura de su tiempo ejercía sobre las mujeres, especialmente sobre las trabajadoras.

Esta cosificación de la mujer ha dejado su huella los escritos y declaraciones de artistas de vanguardia para quienes el lienzo es como el cuerpo femenino al que hay que conquistar y domar. Así por ejemplo Kandisky afirma que “he aprendido a luchar con el lienzo, a concebirlo como un ser que se resiste a mi deseo (a mi sueño) y a obligarle a plegarse a ese deseo”, para posteriormente explicar que “al principio está ahí como una virgen casta y pura [...] pero luego llega el pincel vigoroso y primero aquí, luego allí, va conquistando gradualmente el lienzo con toda la energía que le caracteriza, como un colonizador europeo [...]”.⁹⁷ En la misma línea se hallará el expresionismo abstracto americano cuando insta a evocar la virilidad del pintor que combate heroicamente contra el lienzo, estableciendo una similitud con cuerpo femenino, una imagen que permanecerá en artistas como Piero Manzoni o Yves Klein [Figura 40].



Figura 40. Yves Klein, *Antropometría*, 1960, centro Georges Pompidou, París.

⁹⁷ *Ibíd.*, p. 172.

El cuerpo es el límite entre lo que la mujer es o quiere ser y lo que le viene impuesto. La mujer ha de recuperar el control sobre sí misma, y para ello debe reconquistar su imagen, tiene que poder decidir sobre su cuerpo y su representación para dejar de ser un objeto pasivo y convertirse en un sujeto activo. La experimentación y el trabajo con el cuerpo de la mujer en el arte es la línea principal en el camino hacia una nueva subjetividad, hacia una identidad liberada de los imperativos del patriarcado.

La tarea quizá más importante sea, según Lynda Nead, la superación de la categoría monolítica de “*el cuerpo*”, asociado a “una estética dominante que postula el cuerpo blanco, saludable, de clase media y juvenil, como el ideal de feminidad”⁹⁸. Es decir, es necesario asumir que existen muy diversos cuerpos. Así también, el trabajo de la mujer con su cuerpo pretende evitar la fetichización que la mirada masculina hace de él: “Una mujer que usa su propio rostro y cuerpo tiene el derecho a hacer lo que quiera con ellos, pero hay un sutil abismo que separa el uso de las mujeres por parte de los hombres para la excitación sexual del uso de las mujeres por las mujeres para exponer ese insulto”, dice Lucy Lippard⁹⁹.

Como hemos visto, el cuerpo femenino queda bajo el influjo del hombre y será su mirada la que realice el acto de posesión de la mujer. A lo largo de estas líneas, se ha comprobado que el cuerpo femenino se nos presenta como algo imperfecto en comparación con el masculino. La mujer posee, por tanto, la consideración de ser inferior, de objeto gracias a la mirada cosificadora del hombre, que es capaz de despertar sus fantasías y obsesiones. Veremos por tanto, que el cuerpo femenino es equiparable a un fruto o alimento que el hombre toma libremente para su disfrute, calmando la sed masculina.

⁹⁸ NEAD, L.: *El desnudo femenino. Arte, obscenidad y sexualidad*, Barcelona, Tecnos, 1998, pp. 25-26.

⁹⁹ LIPPARD, L. R.: *From the Center. Feminist Essays on Women's Art*, Nueva York, Dutton, 1976, p. 125.

2.1.2. El bodegón como género artístico. La pintura de naturalezas muertas y la representación de la comida

El escritor Philip Roth, durante su discurso en la entrega del Premio Príncipe de Asturias, afirmó que en todas las culturas, una vez que el ser humano tenía cubierto su sustento, centraba su atención en la producción cultural. La representación del gusto y de los alimentos en las artes plásticas está presente en los productos culturales, invitando a una reflexión cuidadosa sobre su significado. La naturaleza muerta supone una ilustración del significado de la comida, una perspectiva sobre el amplio contexto histórico en el que emergen los significados de los gustos y los alimentos [Figura 41].



Figura 41. Michelangelo Merisi Da Caravaggio, *Cesto con frutas*, 1597, Pinacoteca Ambrosiana de Milán.

A la hora de abordar este asunto, debemos recordar la importancia otorgada desde la Antigüedad a la jerarquía de los sentidos en las representaciones artísticas. La consideración del gusto y el olfato, debido a su cercanía a la naturaleza, les coloca en un lugar inferior con respecto a los sentidos superiores como la vista, el oído y el tacto. Se produce una equivalencia entre el ojo y la boca, donde el placer estético configurará de hecho el término *gusto* para describir las reacciones producidas frente a las obras de arte. La pintura muerta será el alimento preferido de este ojo glotón que no dejará de saciarse comenzando con las viandas barrocas hasta llegar a los alimentos de las vanguardias.

Serán numerosas las ocasiones en las que encontramos alimentos formado parte de pinturas mayores cuyas temáticas se encuentran en historias de la Biblia, leyendas o hechos histórico, pudiendo desempeñar un importante papel narrativo. En este panorama, vemos cómo los alimentos y otros objetos humildes no poseen un valor autorrefencial, sino que están al servicio de una historia más importante que buscará inspirar al intelecto y al entendimiento moral del espectador. Los alimentos representados en estas pinturas no son solamente decorativos, de hecho el valor simbólico de ciertos alimentos incrementa la profundidad del significado de las imágenes que lo acompañan. Poco a poco, los alimentos comenzarán a disfrutar de cierto protagonismo, dejando de estar relegados a un papel secundario. Pero, aunque nos encontremos frente a una obra donde los alimentos suponen el sujeto central, en numerosas ocasiones es considerada un ejemplo inferior de arte pictórico.

Existe todo un género pictórico dedicado a la representación de objetos relacionados con la mesa. La llamada naturaleza muerta no disfrutó de una alta estima en la teoría del arte, y en el menosprecio habitual de este género, podemos atisbar un eco, o la huella de la jerarquía filosófica de los sentidos.

Si miramos al pasado, veremos cómo desde la antigüedad clásica, la representación de la comida y de otros objetos domésticos y cotidianos ha suscitado rechazo entre los teóricos del arte, llegando a veces incluso al desprecio acusando a sus representaciones de ejemplificar el exceso en todos los sentidos: gastronómico, simbólico y representativo. Esta consideración hará que no encontremos la naturaleza muerta configurada como un género artístico de entidad propia hasta finales del siglo XVI en los Países Bajos, alcanzando su apogeo en el siglo XVII en Holanda, foco desde donde se difundirá a Europa. La presencia de la comida será un tema recurrente en los tratados sobre el arte del periodo moderno.



Figura 42. Willem Claesz,
*Naturaleza muerta con
Nautilus*, 1649.

En muchas ocasiones, las propias palabras dejan entrever detalles, matices que completan y enriquecen la propia significación del elemento designado, ofreciendo una polifonía de significados [Figura 42]. Como hemos apuntado, el menosprecio hacia este tipo de representación por la teoría del arte europea de los siglos XVII y XVIII es evidente desde la propia elección del término “naturaleza muerta”: la pintura de los objetos que no se mueven. Este término, aparecido en la segunda mitad del siglo XVII será el más extendido. El papel del lenguaje y los distintos términos empleados para referirnos o referirse a este género en distintos idiomas incidirán en su baja condición. Así el origen del término “naturaleza muerta” se encuentra en la expresión holandesa *still Leven*, que significa “naturaleza tranquila” y que hace referencia a la pintura de las cosas incapaces de todo movimiento. Desde aquí, se extenderá a las lenguas de raíz germánica con su connotación de vida tranquila como muestra el término *still-stehende Sache* o cosas quietas mientras que en inglés sería traducido como *Still life* o vida silenciosa. En Francia, en un primer momento se acudirá a la adaptación del término holandés, utilizando la denominación *vie coye* o *vie coite*, vida en suspenso. Durante los siglos XVII y XVIII, el término sería adaptado a *nature reposée* o cosas en reposo para posteriormente evolucionar hasta el que lo designa en la actualidad, *nature morte*, y que empieza a utilizarse en el siglo XVIII, probablemente bajo la influencia de los académicos, quienes expresaron su desprecio por el género con el concepto de naturaleza

muerta¹⁰⁰. Todos estos términos nos ofrecen una sensación de quietud, de calma, de un silencio elocuente por parte de los elementos que nos rodean. Es curioso constatar que en España se utilizará el término bodegón, vocablo que incide en nombrar las cosas humildes y de inferior condición que se hallan en sótanos y despensas de los hogares.

La representación de la naturaleza muerta recogerá una gran variedad de temas y asuntos, abarcando la presencia de flores, frutas, instrumentos musicales, objetos de cocina, comida, piezas de caza, etc. Uno de los rasgos que mejor define a la naturaleza muerta y la eleva como género autónomo será la exclusión de la figura humana, que evita que se caiga en su consideración de escena costumbrista. Mientras que las producciones artísticas nos hablan de grandes relatos de dioses o de hombres, la naturaleza muerta nos lleva al ámbito de lo cercano, de lo más íntimo de la vida. En cambio, de su trascendencia nos hablará el historiador del arte Norman Bryson cuando recoge que, en el arte occidental, en la medida que la "naturaleza muerta se encarga de explorar lo que la importancia pisotea. Atiende al mundo ignorado por el impulso humano de crear grandeza"¹⁰¹. Son, por tanto, imágenes que nos llevan a la esfera privada, a lo doméstico, a través de la reflexión sobre nuestro propio apetito visual.

Cuanto la Real Academia Francesa decide en el siglo XVII jerarquizar los temas de la pintura, encontrará en André Félibien al portavoz que proclamará cómo las pinturas de frutas, flores y animales muertos forman parte de un género

¹⁰⁰ STERLING, C., *Still Life Paintings from Antiquity to the Present Time*, Nueva York, University Books, p. 43- 44.

¹⁰¹ BRYSON, N., *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*, Madrid, Alianza Forma, 2005, p. 64.

menor¹⁰². Esta jerarquía se mantuvo durante el desarrollo de las teorías sobre los grandes estilos pictóricos. En ella, la pintura de alimentos y objetos domésticos sería considerada inferior a la pintura con un contenido narrativo que obtiene sus temas de la Biblia, la mitología clásica o grandes eventos históricos. A pesar del reconocimiento que supuso la habilidad de los maestros flamencos en la elaboración de las naturalezas muertas, no fue suficiente para que la naturaleza muerta disfrutara de un reconocimiento similar al del resto de géneros. Muy similar será la valoración de la naturaleza muerta en Inglaterra, donde Joshua Reynolds con sus *Discourses* de 1797, formulará una teoría sobre la naturaleza muerta, considerándolo un género, pero de importancia menor.

La teoría neoclásica y moderna no hará sino continuar esta percepción sobre la naturaleza muerta. Para ello, hay que comprender las premisas desde las que se entiende el arte en estos momentos. Como recuperación de la Antigüedad, la concepción clásica marcaba el modelo a seguir. El objetivo principal era la búsqueda de la verdad, concebida de un modo platónico, como una imagen que conduce a la mente hasta el concepto de la forma del objeto representado. Este camino se haría a través de la representación de objetos grandes y míticos como modo de acercarse a las verdades generales y al conocimiento. Por lo que los alimentos aparecen como meras trivialidades, estando relegado a un status menor.

Las principales objeciones tradicionales a la pintura de naturalezas muertas se basan directamente en la interpretación del gusto y la comida, donde los alimentos resultan motivos menores y se apela al apetito de los alimentos representados. Otro de los motivos utilizados en la consideración de la naturaleza muerta como un género menor es su grado de ilusión óptica. La habilidad de numerosos pintores al representar los detalles de la vida cotidiana y los métodos y técnicas como el óleo, utilizados en la pintura de las naturalezas muertas,

¹⁰² FÉLIBIEN, A., *Conférences de l'Academie Royale de Peinture et de Sculpture*, Paris, Chez Frederic Leonard, 1669.

consigue provocar una pintura realista. La representación de detalles como reflejos de cristales, rocío adherido a hojas acabadas de recoger, hace que cobren más verosimilitud. Además, con sus modestas dimensiones se suelen pintar a escala real, contribuyendo al engaño. Para algunos teóricos, esta similitud invita a la estimulación de los jugos gástricos mediante la representación de comestibles deliciosos: pescado fresco, fruta resplandeciente, higos maduros, etc. Por último, las complejas características “femeninas” de los comestibles en un entorno doméstico incidirán en esta consideración menor.

Nos debemos remontar a la Antigüedad Clásica para encontrar testimonio de las primeras representaciones de comida en obras artísticas y será Filóstrato quien supo comprender la deliciosa continuidad entre lo real y lo representado en esta descripción de los alimentos,

Es bueno que nos fijemos en los higos de este cuadro, y que no los ignoremos en silencio. Higos de color púrpura dejando escapar su jugo, dispuestos sobre hojas de parra que se nos muestran con grietas en su piel, algunos abiertos por la mitad para derramar su miel, algunos partidos en dos, están tan maduros [...]Dirías que en este cuadro incluso las uvas pueden comerse y están repletas de mosto. Y lo más delicioso de todo: sobre una rama frondosa todavía hay miel dorada dentro del panal preparada para fluir con fuerza si lo estruja; y sobre otra hoja descansa un tembloroso queso recién cuajado; y también hay cuencos con leche no solo blanca sino radiante, porque la nata que brota en su superficie la hace brillar¹⁰³.

¹⁰³ FILOSTRATO, *Imágenes*, Madrid, Siruela, 1993, p. 31. Citado en BRYSON, *Volver a mirar*, op. cit., p. 18-19.

Lo que Filóstrato describe es una *Xenia*, una categoría pictórica muy similar a lo que en la actualidad designamos como "naturaleza muerta". Originaria de Grecia, Roma lo toma cuando incorpora de Grecia sus patrones de refinamiento y consumo de lujo. A día de hoy podemos encontrar manifestaciones de *Xenias* en villas de la ciudad de Pompeya [Figura 43], las cuales no son pinturas de comida, sino pinturas romanas de pinturas griegas de comida.



Figura 43. *Xenia* en una Villa de Pompeya.

Aunque presente en la Grecia clásica, la *Xenia* comparte numerosas similitudes la naturaleza muerta: representan *Still- stehende Sache*, cosas quietas; *nature reposé*, objetos en reposo; cosas tales como frutas, cestos de flores, hogazas de pan, aguamaniles, jarras, platos, marisco o caza. Sin embargo, no se deber caer erróneamente en la idea de que la *Xenia* se ocupa de la misma cosa, de la naturaleza muerta o que forma parte de sus orígenes.

Filóstrato aborda en sus *Imágenes* la descripción de obras de arte mediante la ekphrasis. Cuando las analiza, no se detiene en sus rasgos estéticos sino que, por ejemplo, en la Xenia I describe los alimentos crudos, de la naturaleza, mientras que en la Xenia II ya aparecen platos preparados. A lo largo de sus descripciones, Filóstrato deja de lado las valoraciones estéticas para centrarse en el papel de la cultura como motor de transformación, planteamiento que sintetizará el antropólogo Claude Lévi-Strauss en *Lo crudo y lo cocido*¹⁰⁴. De este modo, el pintor toma la realidad de la naturaleza y la transforma en arte, la intelectualiza como si fuera su modo de cocinar. Pasamos de la uva al vino, proceso en el que interviene la cultura. Sencillez frente a la sofisticación. Las *Xenias* no están al alcance de todos los espectadores sino que son obras de arte para entendidos, por lo que son tenidas como un signo de apreciación culta.

Los primeros bodegones modernos en los que el protagonismo se centrará en frutas, cestas, copas, y cuencos, constituyendo cuadros independientes y dejando de ser simples detalles o márgenes de escenas religiosas, los encontramos a comienzos del siglo XVII. La pintura de los bodegones en el siglo XVII en los Países Bajos será entendida desde las actitudes sociales holandesas hacia su propia riqueza. Max Weber recoge que, en el momento en el que la vida religiosa en el mundo occidental sufrió un “proceso de desencantamiento, las mercancías recibían un aura especial, convirtiéndose casi en fetiches capaces de despertar apetitos libidinosos y de los que parecía provenir un efecto mágico”¹⁰⁵. Esta relación entre mercancía, fetiche y erotismo se reflejará en la acumulación y profusión de alimentos representados. La naturaleza muerta recogerá una gran

¹⁰⁴ LÉVI-STRAUSS, C., *El pensamiento salvaje*, Fondo de Cultura Económica, México, 1964.

¹⁰⁵ Citado en SCHENEIDER, N., *Naturaleza muerta*, Colonia, Editorial Taschen, 2009, p. 28.

diversidad de reacciones ante la opulencia, que van desde un elevado moralismo, pasando por la ansiedad relacionada con el papel del consumo, hasta el exuberante disfrute de la abundancia. El ámbito del consumo fue reabsorbido, en las imágenes de los bodegones, hacia valores de producción.

Las naturalezas muertas de la “abundancia” presentan un mundo repleto de placeres gastronómicos. El hecho de que estas pinturas fueran acompañadas con frecuencia por un mensaje de *vanitas* o por cualquier otra prevención moral importa poco a sus detractores, quienes mantienen que la estimulación del apetito se sobrepone a la percepción de la lección intelectual.

El filósofo Arthur Schopenhauer incorporó la crítica de arte a sus escritos sobre metafísica, como se observa en su estima hacia ciertos tipos de naturaleza muerta por la tranquilidad con la que exponían cosas mundanas e insignificantes. Pero, cuando se produce la participación de alimentos aparentemente apetitosos, esa tranquilidad se puede ver perturbada por la excitación que produce el apetito. Schopenhauer clasificaba la pintura de naturalezas muerta como una categoría de “lo encantador”, entendiendo por ello lo opuesto a lo sublime y lo bonito en la pintura. Este “encanto” impide al espectador implicarse en una contemplación pura. Dos ejemplos de esta naturaleza inferior están presentes en la naturaleza muerta con comida y en la disposición de un cuerpo desnudo de una forma calculada para desatar el deseo sexual y en el cual nos detendremos más adelante al hablar del apetito. Con respecto a su opinión sobre la naturaleza muerta, Schopenhauer manifestará lo siguiente

El primer tipo, muy inferior, se encuentra en la pintura de naturalezas muertas de los flamencos cuando yerran por su representación de elementos comestibles. Por su apariencia engañosa excitan necesariamente el apetito, y esto no es más que un estímulo de la voluntad que pone fin a cualquier contemplación estética del objeto. La fruta pintada, no obstante, es admisible porque se exhibe como un desarrollo en flor, como un bello producto de la

naturaleza a través de la forma y el color, sin que nos veamos forzados a pensar en su comestibilidad. Pero desafortunadamente a veces nos encontramos, representadas con una naturalidad fingida, platos preparados y servidos, ostras, arenques, cangrejos, pan y mantequilla, cerveza, vino y todo lo demás, lo cual es absolutamente cuestionable¹⁰⁶.

Para Schopenhauer, es el apetito del espectador el que rebaja el valor de la pintura, y ese apetito es excitado por los platos succulentos representados con un alto grado de realismo. Como vemos, su semejanza de la realidad, en vez de ser una virtud, actuará como su mayor defecto.

En conclusión, la pintura de naturalezas muertas ha sido considerada un género menor con respecto a la pintura de hechos históricos o historias importantes debido a la inferioridad de los temas que trata, a la inteligente pero engañosa habilidad que constituye el principal logro de su interpretación, y de su apelación a una facultad inferior, el apetito sobre el intelecto. En el lenguaje de la crítica del arte, los filósofos centran su atención en los sentidos, especialmente en cómo la ansiedad sobre el apetito y la indulgencia condicionan la confianza en la percepción sensorial, donde la ilusión óptica es una posibilidad siempre presente. No debe sorprender ver cómo estas preocupaciones acompañan a la representación visual de la comida ya que no sólo se explorará la apariencia de las cosas sino que constituirá un objeto de deseo.

Mientras que son numerosos los argumentos que desde la crítica postulan a la naturaleza como un género menor, no podemos obviar la existencia de la aceptación popular unida a la de algunos artistas e historiadores. Lo lógico sería pensar que sus defensores se apoyarían en defender el interés artístico de las

¹⁰⁶ SCHOPENHAUER, A., *El mundo como voluntad y representación*, Barcelona, Planeta de Agostini, 1996, p. 207-208



Figura 44. Juan de Zurbarán, *Bodegón de limones, naranja y rosa*, 1633, Museo Norton Simon. Los Ángeles, Estados Unidos.

experiencias gustativas que surgirían de los alimentos representados como si fueran reales y no una pintura, pero tampoco buscan defenderlo a través de la experiencia física del apetito excitado y satisfecho. Prefieren, sin embargo, otro camino. La inclusión de valores morales por parte de los artistas en sus composiciones sirve para alejar al espectador de los placeres gustativos que pueden ser excitados por la representación de los alimentos. Los historiadores defienden el género en base a la profundidad moral de este tipo de pinturas y sus propiedades formales, sirviendo la pintura como un medio para demandar su atractivo intelectual y visual.

Vemos así como fueron los propios artistas quienes incluyeron en sus naturalezas muertas moralejas en muchas variantes del género. Por ejemplo, en la Europa moderna la naturaleza muerta nació de la pintura y la ilustración de libros religiosos y, detalles que a nuestros ojos carecen de importancia, en su día estuvieron cargados de simbolismo. Para el espectador laico, una pequeña mariposa que revolotea alrededor de una flor puede parecerle un detalle natural. [Figura 44]

Pero la mariposa actúa como símbolo del alma humana y el insecto que revolotea señala la fugacidad de la vida, porque tal como las frutas se pudren y las flores se marchitan, así el alma habita brevemente en cada cuerpo.

Quizás el ejemplo más evidente de mensaje moral a través de la naturaleza muerta se encuentra en la pintura de *vanitas*¹⁰⁷. El rasgo que inequívocamente nos indica que nos hallamos frente a una *vanitas* es la presencia de un cráneo humano, aunque también abundan otros símbolos de la temporalidad de la vida y de la insignificancia de los esfuerzos humanos: velas que se desvanecen, lánguidas flores, frutas podridas y panes rancios, relojes de arena, burbujas de jabón o lámparas de aceite. En muchas pinturas de *vanitas* la comida no tiene lugar en la representación. En las *Vanitas* se encuentran varios símbolos del esfuerzo humano- como libros o instrumentos científicos- y de los placeres humanos – tales como pipas, barajas o instrumentos musicales. Será la combinación con símbolos de mortalidad lo que haga al espectador percatarse de la idea de insignificancia de los esfuerzos humanos en una vida tan breve. Los alimentos que se presentan aparecen agrupados, como una copa de vino derramada o un higo partido en dos junto a un cráneo polvoriento. El resultado claramente se aleja de querer apelar al apetito. Charles Sterling recoge sus impresiones al manifestar que “si los cuadros de banquetes proponían motivos para la reflexión además del placer que suponían para la vista, gracias a su composición y a la presencia de algunos objetos simbólicos, la pintura de *vanitas* era intelectual de principio a fin”¹⁰⁸. Estos símbolos de *memento mori* son más frecuentes en las naturalezas muertas compuestas por alimentos, en las que el objetivo es la prevención contra el abuso del apetito. La presencia ocasional de relojes de bolsillo que asoman entre las piezas de desayuno o

¹⁰⁷ Su nombre procede por las palabras iniciales del Eclesiastés “*Vanitas vanitatis, et omnia vanitas*” [vanidad de vanidades, todo es vanidad].

¹⁰⁸ STERLING, *op. cit.*, p. 52.

grupos de frutas hará que Ingvar Bergström defienda el simbolismo del reloj como ejemplo de templanza o moderación, aconsejando consumir una cantidad juiciosa de comida. Bergström señala "El reloj se convirtió en un ingrediente vagamente moralizador en el arte de la naturaleza muerta y con su presencia podía proteger a los pintores contra las acusaciones de que sus cuadros empujaban a la gente hacia la glotonería y la vida extravagante"¹⁰⁹.

Este interés por parte de los artistas para transmitir un mensaje moral en su pintura, no han sido suficientemente comprendidos por teóricos e historiadores del arte, tratando a la naturaleza muerta como una obra carente de contenido o vacía. Algunos muestran no tener un conocimiento muy profundo, por lo que estos mensajes podrían haber pasado desapercibidos, aunque otra posibilidad puede ser que la preferencia por la gran pintura histórica fuera la causa principal tras el desprecio a la naturaleza muerta. Los espectadores contemporáneos no reconocen *ipso facto* los motivos moralizantes y tienden más a quedarse ensimismadas en los detalles ilustrativos. Ejemplo claro será el de un ratón mordisqueando las migas que han quedado en el extremo de una mesa, donde serán numerosos lo que no se percaten del mensaje de *memento mori* que representan esta criatura dando vueltas entre los restos de una comida.

Uno de los teóricos que propugnan la defensa de la naturaleza muerta, invirtiendo los valores que tradicionalmente se han empleado en su contra, es la del historiador del arte Norman Bryson. En su obra *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la naturaleza muerta*, nos ofrece la clasificación de las producciones artísticas en dos grupos: uno que trata del acto excepcional y el individuo único, con la narración, el drama y "la grandeza" (megalografía), mientras el otro versará sobre las rutinas de la

¹⁰⁹ BERGSTRÖM, I., *Dutch Still Life Paintings in the Seventeenth Century*, Nueva York, Hacker Art Books, 1983, p. 190.

vida diaria, la esfera doméstica, la ausencia de singularidad personal y distinción (rhoprografía).

Para ello se valdrá de la adaptación de dos términos griegos que resumirán el contraste entre las categorías de la pintura: *riparografía*, o la representación de objetos mundanos y triviales, y *megalografía* (o pintura histórica), la representación de sucesos históricos o míticos de insólita importancia. Para Bryson, la naturaleza muerta busca llamar la atención sobre los detalles ripográficos buscando ser un antídoto contra el orgullo y ambición humanas como se aprecia en algunos de estos cuadros al presentar imágenes ripográficas buscando un rechazo implícito de la importancia de la megalografía. Otras representaciones se pueden interpretar como buscadores del efecto contrario: la forma de exhibir las frutas, las flores, los alimentos o los desperdicios de un banquete poseen a menudo un mensaje intelectual y moral que puede elevar la importancia de la riparografía al nivel de la pintura histórica megalografía.

Pero quizás el mayor motivo que ofrece Bryson para destacar la ripografía es su relación con respecto a la megalografía, la necesidad de su opuesto para su definición

Sin una narración de las acciones humanas, la naturaleza muerta representa lo que queda después de que los seres humanos hayan abandonado el escenario: únicamente cosas. Está en la naturaleza de la riparografía el cuestionar toda medida de importancia humana. Las cosas persisten con su propio ritmo pausado y subvierten disimuladamente los logros de los humanos que viven entre ellas¹¹⁰.

Otro de los motivos que Bryson señalaba como artífice de la baja estima de la riparografía es el hecho de que representa lo se ha vinculado a la definición de un espacio "femenino". Es necesario, antes de nada, establecer que la noción de feminidad es compleja.

¹¹⁰ BRYSON, *op. cit.*, p. 144.

De forma evidente, la asociación entre ripografía y valores femeninos viene dado porque gran parte del espacio representado por la riparografía es de carácter doméstico y la vinculación ideológica e histórica de la mujer como guardiana del hogar viene de lejos.

En las épocas en que las actividades de las mujeres estaban particularmente restringidas, las pinturas de flores y de frutas son vistas como un ejercicio adecuado a su talento creativo. Se consideraba que las mujeres estaban familiarizadas con los objetos de la pintura de naturalezas muertas debido a sus tareas domésticas. Además, la realización de estas obras no llevaba implícito el aprendizaje de las particularidades de los sujetos representados en las naturalezas muertas al no necesitar el acceso a un estudio de pintura o de aprender la matemática de la perspectiva o el estudio de la anatomía que las expondría al contacto con modelos desnudos. Para cuando se permitió a las mujeres destacar en este tipo de pintura, ésta ya había iniciado su camino hacia una baja consideración como rama “menor” de la pintura¹¹¹.

Las comidas y los desperdicios culinarios, presentes en la pintura de naturalezas muertas, suponen un nivelador sutil pero incómodo: se ignoran los logros del esfuerzo individual y es la vida cotidiana la que gobierna. Por ello, la ripografía supone un género “femenino” en tanto en cuanto que ilustra la polaridad entre femenino y masculino al equipararse a la polaridad entre los logros heroicos individuales y la rutina general del mantenimiento femenino.

Continuará Bryson en su defensa del carácter femenino al enunciar que la riparografía es femenina al subvertir las afirmaciones del heroísmo masculino para liberarse de la rutina y de la opresión diaria, con el objetivo de alcanzar algo de importancia duradera: “Sin duda, funciona la oposición entre la megalografía y la naturaleza muerta, entre los valores que le opone la riparografía. En cualquier caso, esta oposición no existe porque sí: está determinada por otra polarización,

¹¹¹ PARKER y POLLOCK, *op. cit.*, cap. 2.

la del género”¹¹². Por ello, podemos realizar un paralelismo entre valores masculinos y femeninos; entre megalografía y riparografía.

En su análisis del espacio femenino de la naturaleza muerta, sugiere una sutil valoración de los géneros pictóricos. Para ello, el foco de su atención recaerá en los elementos más abstractos del género donde la naturaleza muerta supone un recordatorio de nuestro destino final, interpretando en realidad todo el género como una lección de vanitas. De hecho, cuando aborda su defensa de los pintores de naturalezas muertas no enuncia al apetito sino a la trascendencia.

El auge de la naturaleza influyó a numerosos pintores como Clara Peeters a la hora de seleccionar los objetos que serían pintados. En sus cuadros se percibe el interés por parte de la élite europea por coleccionar flores, animales o frutas exóticas. Pero estas pinturas no buscan quedarse en lo anecdótico sino que su objetivo es permanecer gracias al empleo de un estilo sobrio y preciso, insistiendo en la apariencia real de las cosas [Figura 45].¹¹³



Figura 45. Clara Peeters, *Mesa con mantel, salero, taza dorada, pastel, jarra, plato de porcelana con aceitunas y aves asadas*, 1611, Museo Nacional del Prado.

¹¹² BRYSON, *op. cit.*, p. 157.

¹¹³ En sus numerosos bodegones, Clara Peeters aprovecha las superficies metálicas para insertar en los reflejos su autorretrato, lo que, unido a sus numerosas firmas, ha sido considerado como forma de afirmarse debido a ser una mujer exitosa en una profesión eminentemente masculina. La primera exposición monográfica dedicada a esta artista titulada *El arte de Clara Peeters* ha tenido lugar en el

Frente al festín visual, la naturaleza muerta en España del siglo XVII propone una sencillez que Peter Cherry calificaría como propia de un “ojo hambriento”¹¹⁴. Bryson designa el efecto de los cuadros de Juan Sánchez y Cotán (1561- 1627) como casi anoréxicos (“la comida llega a la vista pero no debe rozar ni al tacto ni al gusto”) y manifiesta que parte de su atractivo intelectual reside en la combinación matemática de las formas representadas, que el ojo puede advertir y la mente analizar. Este camino que explora la dimensión moral permitida por los cuadros, evitando intencionadamente representar lo heroico, encontrará en Sánchez Cotán a su máximo exponente. Sus bodegones son pinturas de cocinas con despensas abiertas, que apelan a la vista y al intelecto, dejando de lado a los apetitos básicos. Bryson recoge que las obras de Sánchez Cotán,

se conciben desde el principio como ejercicios de renuncia a las prioridades humanas normales [...] [sánchez] otorga a sus pinturas la misión de darle la vuelta a este punto de vista mundano escogiendo aquello de la menos importancia en el mundo, los contenidos invisibles de una despensa, y mostrándolos abundantemente con la clase de atención que solemos reservar para las cosas de supremo valor. Se puede seguir el proceso de una forma “descendente” o “ascendente”. Desde un punto de vista determinado, se asalta deliberadamente la escala de importancia mundana, llamando la atención hacia lo inferior y forzando a la vista a descubrir los fundamentos triviales de la vida intensidades y sutilezas que normalmente adscribimos a los objetos de gran valor; éste es el movimiento descendente que implica la humillación de la atención y del propio yo. Desde otro punto de vista, el resultado es fruto de convertir lo que no tiene valor en algo que no tiene precio: fijándonos en este ambiente humilde, y

Museo del Prado en Madrid entre el 25 de octubre de 2016 y el 19 de febrero de 2017.

¹¹⁴ CHERRY, P., “El ojo hambriento: los bodegones de Sánchez Cotán”, en *El Bodegón*, Madrid, Fundación Amigos del Museo del Prado, Galaxia Gutenberg, 2000, p. 253.

encarcelando la vista en este espacio parecido a una mazmorra, la propia atención obtiene el poder de transfigurar los lugares cotidianos, y es premiada recibiendo objetos en los cuales puede encontrar una fascinación conmensurada a su propia fuerza redescubierta¹¹⁵.

Como vemos, los pintores religiosos como Sánchez ingenian formas con las que dotar a las naturalezas muertas de unos contenidos y significados cercanos a la seriedad espiritual que las escenas bíblicas. Sánchez Cotán aparecerá convertido en un artista de vanguardia que realiza ejercicios de experimentación visual con verduras y frutas, casi con el detalle particularizado de una ilustración científica¹¹⁶.



Figura 46. Juan Sánchez Cotán, *Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino*, 1602, Museo de Arte de San Diego.

¹¹⁵ BRYSON, *op. cit.*, p. 63-64.

¹¹⁶ Francisco Calvo Serraller explica que la producción de Sánchez Cotán es característica de esa actitud española tan sorprendente de mezclar con facilidad, lo natural y lo sobrenatural, visible en pintores de la talla de Velázquez. CALVO SERRALLER, F., "El bodegón español" en, *El bodegón español (De Zurbarán a Picasso)*, Catalogo de exposición, Bilbao, Museo de Bellas Artes de Bilbao, 1999, p. 122.

Para que la naturaleza muerta sea concebida como algo que trasciende a su valor alimenticio es necesario considerar a las verduras y a las frutas representadas únicamente como objetos de la vista y la contemplación, y no objetos del sentido del gusto [Figura 46]. Bryson opina que los bodegones de Sánchez “eliminan la interferencia de la atracción mundana y [...] descubren a la vista sus propios poderes”. Las frutas y los objetos han sido sometidos a un proceso de purificación y Bryson declarará que “parecen al borde de su transfiguración o (la palabra inevitable) tran-substansación. Situándose en alguna intersección inminente con lo divino, y con la eternidad, rompen con lo normalmente humano”¹¹⁷. De esta forma se libera al sentido de la vista de su inclinación habitual hacia los deseos y la ambición de los sujetos humanos atrapados por su aspiración a la importancia, al logro, a la fama y a la riqueza. Este proceso de trascendencia es totalmente válido con la escala de valores de la jerarquía tradicional de los sentidos, ya que Sánchez se valdrá únicamente de fundamentos visuales e intelectuales. Esto no niega que Bryson acepte la acusación de Schopenhauer, quien rebaja la categoría de las pinturas que estimulan el apetito representando la comida como deliciosa.

Los cuadros de Sánchez ejemplifican un tipo de riparografía que insiste en la humildad de sus temas y que busca el rechazo a convertirse en algo cercano a la importancia de la megalografía. Como vemos no es en absoluto el único tipo de naturaleza muerta o la única defensa del género como algo más que un arte decorativo. Caravaggio será capaz de alcanzar el efecto contrario al elevar a los objetos representados en su Cesta de frutas al mismo nivel de importancia que la megalografía. Desde el impresionismo veremos como el arte

¹¹⁷ BRYSON, *op.cit.*, p. 91.

comienza a la búsqueda de la autonomía del arte¹¹⁸, para lo cual es necesario que el componente narrativo quede fuera. Para Cézanne, por ejemplo, la comida se vaciará de significado, eliminando la función de la comida en sus composiciones de fruta y servicios de mesa, empleando estos objetos cotidianos en una forma que llama la atención hacia el propio acto de pintar, es decir, hacia su arte. “La naturaleza muerta con manzanas de Cézanne (1839-1906), por ejemplo, no intenta hacer referencia a ningún aspecto de una comida reconocible ni escena doméstica con su composición de frutas, cuenco y mesa [Figura 47]. Por el contrario, aspira a eliminar cualquier función propia: la fruta está dispuesta sin ningún criterio, excepto aquel de conformar un armazón compositivo para la pintura”¹¹⁹. Cézanne será quien inicie este proceso de alejamiento, de distancia entre el hombre y sus objetos al proceder a una cosificación de las apariencias, reducidas un esquema básico de formas y colores:



Figura 47. Paul Cezanne, *Bodegón con manzanas*, 1894, Museo de Arte Moderno, Nueva York.

¹¹⁸ La búsqueda de la autonomía del arte será recogida por teóricos como Peter Bürger, quien en su obra *Teoría de la vanguardia*, presenta un concepto de autonomía que busca la independencia del arte respecto a la sociedad. El arte sin pretensiones de aplicación social y la separación de arte y praxis vital son propios del concepto de arte formado en la sociedad burguesa y sobre ese concepto de arte y no contra el estilo, lanzó la vanguardia histórica su crítica. Bürger defendía el concepto de pintura en cuanto objeto o entidad fabricada, construida, con una vida propia e independiente, que no repite o imita al mundo exterior, sino que lo recrea de un modo independiente. Además, las obras de los vanguardistas pretenden a través de creaciones que el receptor piense sobre su propia praxis vital y decida modificarla. BÜRGER, P., *Teoría de la vanguardia*, Barcelona, Península, 1997.

¹¹⁹ BRYSON, *op. cit.*, p. 81.

manzanas y botellas como conos y esferas. Con Cézanne se inicia el paso de la naturaleza muerta del comedor o la cocina al taller del artista.¹²⁰

La defensa de la naturaleza muerta demuestra cómo estos artistas se las arreglaron para eliminar las funciones normales de los alimentos, es decir, su función nutricia y la satisfacción del hambre o del apetito, y transformar el tema en algo con un valor superior al que tenían. Caravaggio hace de una cesta de frutas algo heroico; Sánchez apela al intelecto con una lección individual; Cezanne explota las posibilidades formales de la naturaleza muerta, rechazando al mismo tiempo la función nutricional de la comida. Como vemos, aunque en numerosas obras la naturaleza muerta ha destacado la evocación potencial del apetito, en ocasiones es capaz de subvertirse, rechazando el apetito y buscando únicamente un mensaje intelectual inspirado por la vista¹²¹. El sentido del gusto, en cambio, está demasiado vinculado al aspecto físico para constituirse en el fundamento sensorial del tipo de valoración intelectual que este género reclama. Hemos visto como los alimentos pueden ser una fuente de reflexión cuidadosa tanto en la vida real como en la pintura.

No es muy sorprendente que los valores morales, espirituales e intelectuales que apreciamos en la pintura, estén enraizados en la experiencia visual. De hecho, tiene su razón de ser ya que la pintura es una forma de arte visual. Para Rafael Argullol, la expresión “naturaleza muerta” no define a lo llevado a cabo por los artistas sino que para él, la clave reside en “la inusual captación de la lenta vida de las horas que ellos oponen al rutinario derroche de los días. Solo ralentizando extremadamente el tiempo se logra absorber la savia de la existencia que es la

¹²⁰ ROWELL, M., *Objects of Desire: The Modern Still Life*, Nueva York, The Museum of Modern Art, 25 de mayo-26 de agosto de 1997.

¹²¹ Paulette Singley y Jamie Horwitz afirman que el bodegón y el collage tuvieron una contribución esencial en la exploración del espacio, aprendizaje esencial para la conformación de la arquitectura moderna. (SINGLEY, P. y HORWITZ, J. (ed.), *Eating Architecture*, Cambridge, Massachusset, The Mit Press, 2004, p. 10).

luz”¹²². La naturaleza muerta es una pintura intimista capaz de actuar como retratos de la luz de las horas. El apetito representa una vinculación con la sensación y el encuentro con los placeres fugaces que el cuerpo ofrece. En su representación aparecen bajo apariencia de vicios, tentaciones que pueden distraer, confundir y desagradar. Como a sus objetos, el apetito es representado de muchas maneras que muestran su complejidad y una ambivalencia endémica respecto a su poder, como se aprecia en la relación que se establece entre el bodegón y la mujer.

¹²² ARGULLOL, R., “La luz de las horas”, *Joseph Santiliari y Pere Santiliari. La luz de las horas*, Catálogo de la exposición celebrada en Artur Ramon Art, Barcelona, 2006.

2.2. La mujer como bodegón

Como hemos visto, el desnudo femenino ha estado en poder de los hombres durante la historia del arte. La mujer, por tanto, no es dueña de ni de su cuerpo ni de su representación, sino que pertenece a los hombres. Así encontraremos como durante las vanguardias los hombres utilizaran el cuerpo femenino para su antojo y disfrute, pero ésta arma puede ser peligrosa y volverse en su contra, tal y como les pasará a los surrealistas. El movimiento surrealista, liderado por André Breton llevará a cabo un proceso de cosificación del cuerpo femenino debido al temor que para ellos engendraba la mujer. Este temor les lleva a cortarlas, a fragmentarlas y a convertirlas en el fetiche sexual sobre el cual volcar todas sus filias y frustraciones sexuales en el que uno de sus más claros exponentes será Salvador Dalí.

Las mujeres artistas, desde sus primeros acercamientos al arte y buscando su aceptación como artistas, eligen temáticas similares a los hombres. Así es frecuente encontrar en su producción pinturas históricas y religiosas durante el Renacimiento y el Barroco en la producción de artistas como Sofonisba Arguissola o Artemisia Gentileschi. Pero si nos detenemos en su producción, encontraremos que los personajes femeninos que aparecen en ellos no son personajes vacuos sino que portan cierto mensaje que transmitir. Artemisia Gentileschi se servirá en su interpretación de *Susana y los Viejos* para denunciar la sensación de ataque visual ejercida por los hombres, por el patriarcado artístico y social, la cosificación sufrida por las mujeres. Posteriormente cambiará su discurso y abordará temáticas donde la mujer es la protagonista y la que tiene el poder de la acción, mientras que los hombres reciben el resultado de sus actos, invirtiendo claramente las tornas, tal y como se verá en obras como Judith y Holofernes.

Las pintoras del siglo XIX verán su labor artística asociadas a la ejecución de obras cuya temática se limitaba a la representación de motivos decorativos como paisajes, flores y frutas mientras que la pintura de historia, una de los géneros que gozará de mayor resonancia estará limitado al ámbito masculino. El desnudo también será un género eminentemente masculino y en las Academias las mujeres serán vetadas en las clases de anatomía. Será en este momento, a finales del siglo XIX cuando se inicie el camino que desembocará en el inicio del arte feminista. Serán numerosas las intelectuales que desde diferentes disciplinas comiencen a alzar la voz.

Como vemos, la mujer ni siquiera es dueña de su cuerpo, sino que el cuerpo femenino está en poder de los hombres que lo utilizan como un fetiche, lo fragmentan [Figura 48]. La mujer necesita poseer un lugar en el que desarrollarse, una habitación propia, tal y como recogía Virginia Woolf. Pero las artistas no conseguirán que su cuerpo les será entregado fácilmente sino que debe conquistar su cuerpo. Para ello utilizará el mismo lenguaje utilizado por los artistas masculinos y lo utilizará como arma arrojada contra ellos al utilizar su propio lenguaje, la representación del cuerpo femenino desnudo.

Pero tras la representación de estos desnudos femeninos se encuentra oculta la gran diferencia. Cuando los hombres representan desnudos femeninos lo hacen buscando apelar al apetito sexual, a la seducción, motivo por el cual el cuerpo femenino se equipara a la representación de comida, ambos buscan estimular a través del erotismo. En cambio, cuando son las mujeres artistas quienes



Figura 48. Jacopo Tintoretto, *Susana y los viejos*, 1560, Museo de Historia del Arte de Viena.

representan desnudos femeninos no buscan apelar al placer erótico, no buscan gustar ni atraer al espectador sino que este desnudo es utilizado como herramienta política con la que denunciar y hacerse eco de la cosificación de la representación de la mujer a lo largo de la historia del arte. Cuando la mujer logra tomar su cuerpo en propiedad, va a utilizar el lenguaje que estaba en manos de los hombres para ahora utilizarlo contra ellos¹²³.

2.2.1. Origen de la relación entre el cuerpo desnudo y la comida

Las primeras vinculaciones entre el desnudo femenino y la comida aparecen en la Antigüedad Clásica. La diosa Afrodita era considerada como modelo clásico del culto al cuerpo carnal mientras que también ostentaba ser la diosa de la riqueza agrícola y ganadera. Como vemos, el principio activo de Afrodita es la fecundidad o fertilidad. En su representación, se aprecia cómo su objetivo práctico, con cuya guía se construye la imagen, es poder gustar y despertar el apetito, tal como sucede con la comida y la bebida.

En su representación, la mujer debe ser apetitosa y atractiva, “estar muy buena” o “estar muy rica”, tal y como lo define el sexismo machista: por eso de las mujeres carnales se dice que están para comérselas. A partir de aquí se establece el paralelo con la alimentación, lo que permite hacer del apetito sexual una metáfora del hambre y la glotonería. Así se identifica la represión con la anorexia y la voluptuosidad con la bulimia, pues tal como lo expresaba el marqués de Sade: “no hay pasión más estrechamente asociada con la lujuria que la embriaguez y la gula”.

¹²³ Este tipo de pensamiento está presente en las reivindicaciones del colectivo FEMEN.

Cuando son definidos los atributos corporales de la imagen seductora, son prácticamente equivalentes a los que exhiben las viandas más apetitosas: forma, color, relieve, consistencia. La mujer es juzgada y su carne se sopesa y aquilata viendo si aún está verde o ya se pasa de madura, y si conviene consumirla cruda o tostarla para que quede dorada y crujiente, con el ánimo de pelarla (o desvestirla) esmeradamente hasta descubrir las carnosidades mas tiernas, palpitantes y jugosas que oculta. Este planteamiento está presente en prácticamente todas las culturas, las cuales han edificado elaboradas gastronomías rituales codificando el minucioso arte de preparar de mil formas diferentes la carne femenina, creando así consagradas recetas de cocina y grandes platos ceremoniales con su decoración característica, a fin de celebrar refinados festines, veladas íntimas, copiosos banquetes o pantagruélicas orgías.

La mujer se prepara de muchas formas para ser consumida, asociándose a planteamientos fetichistas que adecúan la imagen carnal de la mujer adquiriendo apariencia de manjar.

Se asemejará a un milhojas a través de cuyas hendiduras, orificios, escotes, oquedades y demás rendijas se puede acceder al interior del cuerpo. Para que se pueda crear esta ilusión óptica, la mujer se representa en *trompe l'oeil* o trampantojo, para producir efectos de escorzo, perspectiva y transparencia.

Como vemos, hay un claro paralelismo entre sexualidad y alimentación, o entre desear mujeres o desear mujeres y desear comida. Y es en este punto imposible no establecer una clara similitud de la imagen femenina con los planteamientos realizados por el antropólogo Claude Lévi-Strauss, quien estableció la relación entre las distintas modalidades culturales de preparación de los alimentos.

El antropólogo francés Claude Lévi-Strauss, uno de los padres de la antropología moderna, centró una gran serie de su producción

investigadora en la importancia capital del acto de comer como rasgo definitorio de una sociedad, pudiéndonos servir como medio para conocer a una sociedad mediante su relación con la comida. En su serie *Mitológicas*, analiza en varios volúmenes, *Lo crudo y lo cocido*, *De la miel a las cenizas*, y *El origen de las maneras, en la mesa* el tema de la comida como eje para entender y desentrañar las peculiaridades y rasgos que definen a la sociedad humana.

Como recoge Juan Cruz Cruz en la *Teoría elemental de la gastronomía*, para Lévi-Strauss "la cocina se encuentra entre la naturaleza y la cultura"¹²⁴. Para ello configura un triángulo semántico en cuyos vértices se apoyan los conceptos de crudo, cocido y fermentado (podrido). Las distinciones sintácticas que se dan entre lo crudo y lo cocido, o entre lo fresco y lo podrido, en el campo de la comida, establecen una analogía con a las que se dan entre lo maduro y lo inmaduro, o lo puro y lo impuro en el campo del deseo sexual. Se trata de aplicar a la imagen femenina una interpretación semántica también análoga a la que Lévi-Strauss aplicó a la sintaxis de la cocina. La dieta está mucho más determinada por las necesidades energéticas y proteínicas (así como la capacidad tecnológica y socioeconómica de producción y distribución de alimentos) que por la utilización cultural de los alimentos como un medio de comunicación, pero ello no resta que actúen como signos que manifiestan contenidos semánticos.

2.2.2. La jerarquía de los sentidos en la representación del desnudo femenino

La jerarquía de los sentidos estará presente también en la pintura dedicada a temas de cocina y la mesa. El gusto ha sido considerado siempre una necesidad menor y así se reflejará también en la pintura que representa objetos como los alimentos, el género

¹²⁴ CRUZ, J., *Teoría elemental de la gastronomía*, Barañanain, Universidad de Navarra, 2002, p. 92.

llamado naturaleza muerta, ha sido considerado un tipo menor de pintura entre los teóricos del arte.

En la jerarquía de los sentidos una de sus consecuencias será la consideración de que el funcionamiento de ciertos sentidos desarrolla características típicamente masculinas, mientras que el resto se consideran femeninos. Así por ejemplo vemos como las virtudes y logros atribuidos a los sentidos distantes son considerados masculinos. Ello no es debido a que se crea que los sentidos funcionen de modo distinto en hombres y mujeres sino por la forma en la que contribuyen al desarrollo de la naturaleza racional. En cambio, las debilidades y defectos de los sentidos serán vinculados a lo femenino. Toda esta clasificación realizada por los antiguos no tiene ninguna semejanza con los estudios científicos contemporáneos sobre los sentidos.

En el funcionamiento de la vida cotidiana, los sentidos no ofrecen ninguna relación con las cuestiones de género. Será cuando aparezcan empleados con valores sociales o culturales cuando emerge su dimensión de género debido a la jerarquía de los sentidos que hemos heredado de la Antigüedad. Pero aunque los análisis griegos sobre los sentidos fueron revisados hace tiempo, la estructura de valores que emplearon se ha mantenido.

Es por ello que la vista se ha convertido en parte importante de la crítica a las teorías freudiana sobre la importancia de la vista en el desarrollo psíquico de la sexualidad. Ello ha llevado, por ejemplo, a que Hélène Cixous clasifique a la vista como el sentido de los *voyeurs*. Un individuo puede ocupar la posición de observador a una prudente distancia de su objeto de interés tal y como define Cixous, "la teoría de un voyeur, por supuesto".

Luce Irigaray llega a un planteamiento similar y afirma que el tacto pertenece al ámbito femenino cuando afirma que

Dentro de esta lógica, el predominio de lo visual y de la discriminación e individualización de la forma es algo particularmente ajeno al erotismo femenino. La mujer encuentra e placer más a través del tacto que de la vista y su entrada en una economía visual supone, nuevamente, su confinamiento a la pasividad: está destinada a ser un bello objeto de contemplación¹²⁵.

Nuestra sociedad se basa en el planteamiento a través de la asociación de pares opuestos, entre lo masculino a lo racional y lo femenino a lo irracional. Cixous considera que esto es una "subordinación del orden femenino al orden masculino, y que se significa aparentemente como la condición para el funcionamiento del sistema"¹²⁶. Ella e Irigaray plantearán un análisis de género cuya tendencia general a rechazar la primacía de la vista en el pensamiento francés del siglo XX, acusando su "falocularcentrismo". Esto tiene una tremenda relevancia para la cuestión de la jerarquía de los sentidos. Como dice Irigaray:

La inversión en la mirada no ha estado tan privilegiada en las mujeres como en los hombres. Más que ningún otro sentido, el ojo *objetifica* y domina. Se establece a distancia y mantiene esa misma distancia. En nuestra cultura, el predominio de la mirada sobre el olfato el gusto, el tacto y el oído ha conllevado un empobrecimiento de las relaciones físicas¹²⁷.

Para su representación, las artistas buscarán exponer de manera evidente cómo el desnudo femenino que se había sido representado buscaba apelar al apetito masculino al igual que el bodegón con su representación de los alimentos. Además, la mujer y el bodegón compartían su papel secundario en la historia del arte. Dado que durante mucho tiempo, desnudo

¹²⁵ IRIGARAY, L., *This Sex which is Not One*, Nueva York, Cornell University Press, 1977, p. 25-26.

¹²⁶ CIXOUS, *op.cit.*, p. 64-65.

¹²⁷ IRIGARAY, L., citada en JAY, *Downcast eyes*, p. 493.

femenino y bodegón fueron dos formas de mostrar el apetito del hombre, comencemos a ver sus orígenes y puntos en común para ver cómo las mujeres artistas han llevado a cabo la defensa del tratamiento cosificado que han soportado las mujeres al ser equiparadas a productos listos para ser degustados por el hombre. La importancia del lenguaje también será clave, como encontraremos en el ambiguo término “apetito”. El término servirá de denominador común que aglutinará las asociaciones del cuerpo femenino y los comestibles, al denotar un deseo tanto sexual como gustativo. Antropológicamente, esta asociación se nos ofrece más o menos universal en sociedades muy diversas; de hecho, la ambigüedad de las palabras utilizadas para hacer referencia a los apetitos gustativos y sexuales está presente en lenguajes muy diferentes.

En numerosas ocasiones, los dos apetitos aparecen en una combinación que los interrelaciona. La mirada en la historia del arte ha sido eminentemente masculina y en cuestión de apetitos, especialmente el sexual, vemos cómo la posición subjetiva desde la que se articula el apetito gustativo es básicamente masculina, al menos en la tradición euroamericana.

Pero, antes de adentrarnos en estas cuestiones, debemos dejar claro que la historia del arte es eminentemente masculina. Son de ese género tanto el emisor (el artista) como el receptor (los espectadores) de la obra de arte. Por ello, va a ser clave esta idea para entender la subordinación en la que se encuentra el sujeto femenino en el contexto artístico, ya sea artista, espectadora o sujeto representado. Por ello al preguntamos sobre la representación del apetito en la imagería visual de cuerpos femeninos y comida, y nos enfrentamos a la pregunta de quién es el espectador, no nos sorprenderá constatar el concepto de la supuesta masculinidad del espectador ideal tal y como es concebida por los códigos de las artes plásticas.

Y ¿qué nos encontraremos al observar obras en las que se presenta la comida junto a los cuerpos femeninos? Pues sencillamente se busca

apelar al apetito y a los sentidos físicos. La figura femenina no solo se nos presenta como visualmente deliciosa sino que también es devorable y consumible. El resultado es una especie de canibalismo metafórico: la sumisión definitiva de un objeto femenino al apetito masculino. M. F. K. Fisher cuenta que los griegos y los romanos consideraban que las mujeres se debían “servir junto los últimos vinos y la música”; estos griegos también comían pastel de queso horneado en forma de pecho femenino¹²⁸. Belén Ruiz Garrido ha trabajado ampliamente sobre el tratamiento del pecho como elemento comestible en la historia del arte. Más adelante, en el apartado dedicado a las artistas mujeres que representan la voracidad femenina, se abordará con detalle la representación del pecho como elemento comestible en la producción de autoras como Lee Miller o Tacita Dean.

Cuando hablamos sobre la representación visual del apetito, veremos que, en numerosas ocasiones, y de una forma velada, existe una preocupación acerca de la estimulación del hombre. No debe sorprendernos que, al leer descripciones de bodegones, ese mismo texto pudiera servir para describir desnudos femeninos en vez de naturalezas muertas debido a la terminología y vocabulario empleado. Un claro ejemplo se puede vislumbrar al ver cómo Schopenhauer ejerce una crítica sobre la naturaleza muerta en la que nos deja entrever la equiparación con otro tipo de apetito, más allá del alimentario.

En la pintura histórica y en la escultura, el encanto consiste en las figuras desnudas, cuya posición, semidesnudez y tratamiento están calculados para excitar un sentimiento vicioso en el espectador. La contemplación estética pura queda abolida al instante y, por tanto, el propósito del arte derrotado. En el caso de la belleza y la completa desnudez de la forma, los antiguos estaban casi siempre libres de esta falta, dado que el propio artista la creaba con un espíritu

¹²⁸ FISHER, *op. cit.*, p. 230.

puramente objetivo lleno de belleza ideal y no con un espíritu de sensualidad básica y subjetiva¹²⁹.

La presencia conjunta de mujeres y comida en la historia del arte es profusa, estableciéndose una asociación clara entre los alimentos y los cuerpos de las mujeres. Se sirven los platos y ellas también se ofrecen. En realidad, estas pinturas no siempre pretenden despertar el apetito del espectador. En esta relación se puede encontrar la misma espiritualidad que a veces suscita la representación de los alimentos. Las pinturas que emplean una iconografía cristiana pueden presentar el pecho lactante de una Madonna cerca de frutas que son presentadas como objetos de nutrición repletos de importancia religiosa, no evidenciando en ningún momento apetito de índole sexual, pues, como recordaba Berger, "las mujeres han de alimentar un apetito, no tener sus propios apetitos"¹³⁰.

Como ha analizado Enrique Gil Calvo, el paralelismo entre la carnalidad femenina y la alimentación se retrotrae a las culturas prehistóricas y tiene en la significación mítica de Afrodita un referente, extrapolable a las sociedades contemporáneas. La "parafernalia fetichista" se alimenta de metáforas y atributos corporales que "resultan análogos a los que exhiben las viandas más apetitosas: forma, volumen, color, relieve, consistencia, de ahí el recreo en hendiduras, orificios, oquedades, y el marcaje de los extremos y límites corporales (ojos, uñas, pezones, boca)"¹³¹.

En cualquier caso, aunque los vínculos entre los apetitos no están representados, la pintura combina habitualmente imágenes de deseo sexual y gustativo con un deliberado efecto sensual. El cuadro *Mujeres Tahitianas* de Paul Gauguin presenta un plato de mangos maduros cortados en rodajas y listos para comer junto al cuerpo también maduros de una mujer tahitiana, ofreciendo al hombre europeo una destilación de apetito que es, al mismo tiempo, natural, primitiva,

¹²⁹ SCHOPENHAUER, *op. cit.*, p. 208.

¹³⁰ BERGER, *Modos de ver, op. cit.*, p. 64.

¹³¹ GIL CALVO, E., *Medias miradas, un análisis cultural de la imagen femenina*, Barcelona, Anagrama, 2000, p. 29-31.

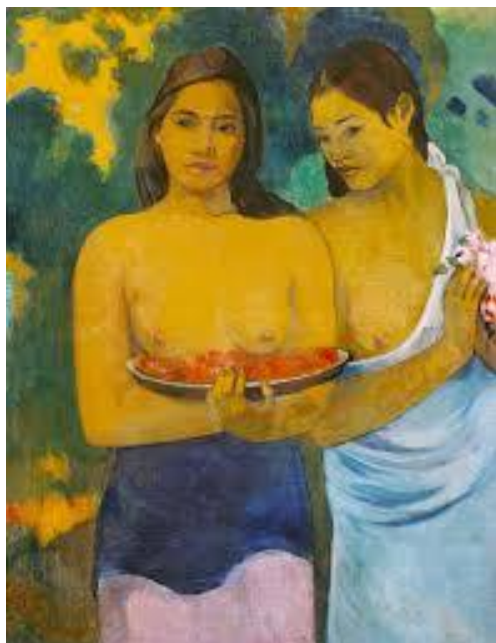


Figura 49. Paul Gauguin. Pechos con flores rojas, 1899, Museo Metropolitano de Nueva York

exótica, sexual y gustativa. En el famoso *Déjeuner sur l'herbe* (Desayuno sobre la hierba) de Edouard Manet, la recargada cesta de picnic nos conduce al cuerpo desnudo de uno de los personajes femeninos. Para Gauguin, el estado natural de la desnudez equipara sus presentes con los del fruto, los jugosos mangos que sirven de alimento [Figura 49]. Es el propio paraíso el que proveería todas las necesidades. En una carta del pintor a su esposa Mette le relata, "No temas por mi salud, el aire allí es muy sano, y como alimentos, los peces y las frutas que allí hay gratis"¹³². Las mujeres presentes en la isla también están incluidas en esta naturaleza como uno más de sus componentes. Al igual que los sabrosos mangos, esas mujeres-frutos son consumidas por el hombre, que no es otro sino el hombre blanco, el pintor, y todos los hombres que llegaron antes que él. El paraíso se configuraba entonces como un Edén que había dejado de serlo y cuyas mujeres se habían convertido en mercancía y objetos fáciles para la satisfacción sexual masculina. Su avhiné le inspira las siguientes apetencias:

capricho, deseo ante el fruto prohibido [...] Algún tiempo de trabajo. Solo. Veía muchas mujeres jóvenes de ojos serenos y adivinaba que serían ser poseídas sin mediar palabras, una posesión brutal. Deseo de violación, en cierto modo. Los ancianos me decían, hablando de una de ellas: "mau Tera" ("toma a ésta"). Tímido, no me resistía a resignarme a tal esfuerzo¹³³.

¹³² GAUGUIN, P., *Escritos de un salvaje*, Madrid, Akal, 2000, p. 133.

¹³³ En el relato *Noa Noa*, *ibídem*, pp. 111-112.

Desde presupuestos muy diferentes, Julio Romero de Torres concibe e inmortaliza el que ha sido durante mucho tiempo considerado como icono de la belleza andaluza- y por extensión, española- en el que elementos como lo racial suponen parte del canon que ha de cumplir[Figura 50]. Por ello sus retratos femeninos redundan incansablemente en el mismo tipo de representación: mujeres portando naranjas y limones entre las manos, a la altura del pecho, para incidir en la analogía o apoyadas estratégicamente en sus regazos, a la altura del pubis.

Todo esto supone la configuración del ejercicio de construcción de una pretendida identidad femenina, en el que la hembra castiza de exaltada sexualidad se ofrece comestible, consumible, y que la iconografía publicitaria más añeja seguirá utilizando. Vinculado a Julio Romero de Torres y como respuesta a imaginario se encuentra la conferencia-*performance* titulada "En torno a lo nuestro que lo llevamos puesto". Esta iniciativa y su posterior video realizado por Elo Vega y titulado *Entre el frito y la tradición* serán analizados posteriormente. Del mismo modo, la relación entre frutas y órganos sexuales está también presente en la obra de Linda Nochlin *Buy my apples, buy my bananas*, obra a la que dedicaremos atención más adelante.

Esta interrelación de comida y mujer como ofrecimientos al apetito masculino se hará más evidente/ directa en un tipo de naturaleza muerta presente no solo en la tradición artística sino especialmente popular como decoración en las tabernas americanas: las composiciones de caza.



Figura 50. Julio Romero de Torres, *Naranjas y limones*, 1927, Córdoba.

Una composición de caza es un tipo de naturaleza muerta que muestra los trofeos de la caza, pájaros o animales recién batidos por una flecha o una bala y presumiblemente de camino a la cocina o al ahumadero. Como postula William Gerdts, la popularización de la naturaleza muerta en Estados Unidos durante el siglo XIX trajo consigo la comercialización e institucionalización de las composiciones de caza, siendo realizadas para determinadas habitaciones de las casas o establecimientos comerciales. La consideración de que las naturalezas muertas con comida o caza eran las más apropiadas para la decoración del comedor, cromolitografías de estas escenas entre 1860 y 1870 como "piezas de comedor". Uno de los lugares donde más proliferen será en la taberna, un lugar de diversión casi exclusivamente masculino, se convirtió en otro sitio ideal para las dos variedades de pintura decorativa: la naturaleza muerta de taberna y el desnudo femenino. Así lo describe Gerdts al hablar de las similitudes entre ambos,

Si su compatibilidad parece cuestionable, consideremos que los dos temas compartían ciertas cualidades "estéticas" comunes; su delineación factual y precisa y su carencia de ambigüedad. El espectador sabía exactamente lo que estaba mirando y porqué qué. Y también estaba el espíritu de la realidad. La naturaleza muerta podía consistir en un conglomerado peculiar y al desnudo podían crecerle a las y está acompañado de querubines y putti. Pero el contenido factual del primero y la anatomía del segundo eran directamente reconocibles. Finalmente ambos apelaban al género masculino. La naturaleza muerta solía evocar el calor de la caza: trofeos de caza y pesca, escopetas, cuchillos y cuernos de caza. Los desnudos eran femeninos (...) ¹³⁴.

¹³⁴ GERDST, W., *Painters of the Homble Truth: Chroniques of the Popularity of Still Life in América*, Columbia, University of Missouri Press, 1981, p. 29.

Como vemos, las representaciones en las que se apela a los apetitos gustativos y sexuales, y que están presentes en bares, nos llevan a reflexionar sobre las condiciones visuales y conceptuales que nos permiten discernir los motivos por las que las consideramos “apetitosas” o apropiadas para exhibir en público. Los vínculos entre la representación de la comida y el sexo se manifiestan mediante diferentes formas de representación, lo que nos desvela las posibilidades expresivas a la hora de representar la comida. Por ello, estudiar y realizar una comparativa entre el desnudo femenino y las composiciones de caza nos llevará a ver sus similitudes y contrastes. Este deseo por evidenciar las similitudes entre lo frutal, el cuerpo femenino y el sexo son traídas a colación en numerosas obras. Por ejemplo, en el *Desnudo* realizado por Anselmo Miguel Nieto (1920) [Figura 51], el bodegón trasero no hace sino evidenciar las posibilidades de consumo, visual y a la vez carnal. Otra obra que se moverá en la misma línea será el *Bodegón de desnudos, uvas y manzanas*, ejecutado por Federico Beltrán Masses [Figura 52], quien tampoco se molesta en ocultar la correspondencia profunda entre estos componentes. Por ello, no debe sorprendernos que, en *las Señoritas de Avignon*, Picasso plantee un juego de asimilaciones relativamente sutil, pues resulta obvio que el bodegón, y muy directa y socarronamente la raja de sandía, pueden aludir al sexo femenino. Como hemos mencionado anteriormente, Leo Steinberg evidencia en “El burdel filosófico”, que los extremos angulosos que conforman el bodegón de la escena

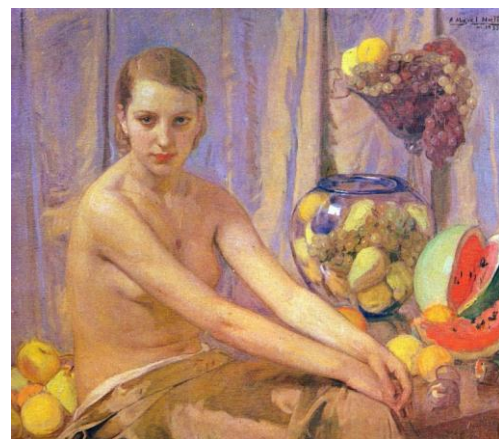


Figura 51. Anselmo Miguel Nieto, *Desnudo*, 1920.

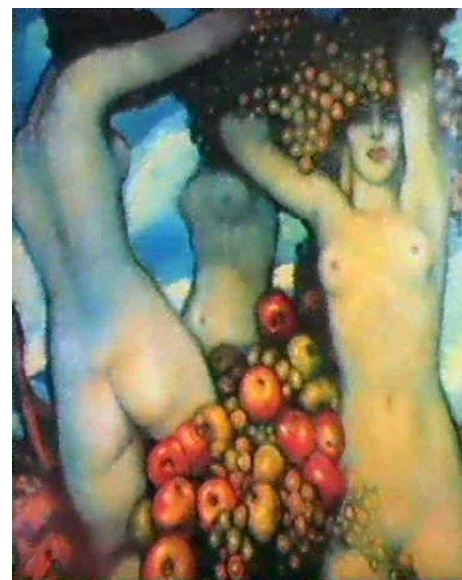


Figura 52. Federico Beltrán Masses, *Bodegón de desnudos, uvas y manzanas*, Colección privada.

suponen una clara alusión a la penetración fálica del espectador en la obra¹³⁵.

Es frecuente que el cuerpo femenino sea definido como algo bello por naturaleza, lo que lleva consigo que esta consideración de la belleza natural clasifique a un sujeto como un elemento de decoración, a que se inicie un proceso de cosificación. Linda Nochlin especifica los diferentes modos de entender la representación del fragmento en la modernidad, concretamente en las imágenes que muestran de forma obsesiva y repetitiva las piernas femeninas. Estas actuarían como fetiches, metonimias que aluden al atractivo sexual de sus invisibles propietarias o a la disponibilidad de los cuerpos femeninos cuya apetencia supera los límites de la pintura, y también como reclamos publicitarios de las mercancías eróticas que se ofrecían en los bailes de la ópera¹³⁶.

En las composiciones de caza, el interés por este género artístico reside en el acercamiento a la consecución de la mayor verosimilitud posible. El desnudo como género artístico posee numerosas semejanzas con la pintura de naturalezas muertas con frutas y las composiciones de caza. El cuerpo femenino es considerado igual de bello en su desnudez, un regalo de la naturaleza al igual que la fruta. Pero no vale que esté de cualquier manera sino que, como la fruta, esté maduro y bien formado, pero no pasado ni podrido, suave y liso, ni arrugado ni decaído. Para Schopenhauer la pintura de la fruta es relevante ya que su representación puede sugerir la idea del crecimiento a partir de la semilla y, por ello muestra un tipo de plenitud y dinamismo, ofreciendo a la mente de la idea de un desarrollo natural¹³⁷.

Al igual que el género de la naturaleza muerta, el desnudo femenino está expuesto en las paredes de las tabernas surgiendo frente a nosotros como elemento atractivo por naturaleza. Pero no solo se

¹³⁵ STEINBERG, L., "El burdel filosófico", *op. cit.*

¹³⁶ NOCHLIN, L., *The body in Pieces. The Fragment as a Metaphor of Modernity*, Nueva York, 2001, p. 38-41.

¹³⁷ SCHOPENHAUER, *op. cit.*, p. 209.

queda ahí sino que va más allá de resultar atractivo. El desnudo también excita y la estimulación del apetito que Schopenhauer criticó en muchas pinturas de comida será más evidente. El desnudo femenino representa un trofeo, la presa que hay que dar alcance y de este modo la mujer reclinada, expuesta en las paredes de un bar, también ha sido capturada y encerrada en un marco. No está muerta, no está herida, pero aun así está preparada para satisfacer el apetito. No todo serán similitudes sino que encontraremos una clara diferencia entre los dos sujetos: los animales son estéticamente más atractivos cuando todavía muestran su pelaje y sus pezuñas que tras haber sido despellejados, mientras que las ropas de una mujer pueden retirarse sin dañar el cuerpo que se oculta debajo. De ahí que podamos considerar que el desnudo es una etapa de la preparación más avanzada que la composición de caza, quizás algo parecido a un plato preparado.

Como vemos, la naturaleza muerta puede ser “femenina” si entendemos su clasificación en base a opuestos binarios, situándose la polaridad entre la riparografía y la megalografía. Pero al categorizar las composiciones de caza como femeninas en este sentido, vemos que los espacios donde pueden aparecer no son los que históricamente han estado asociados a ellas en cuestión de género, como las cocinas y las alcobas, sino en las tabernas, lugar eminentemente masculino. De hecho la presencia de la representación de comestibles de caza y de sus cuerpos femeninos posando artísticamente no feminiza el espacio de una taberna sino que, al contrario, lo llena de sexo y lo carga de apetito gustativo y erótico, ambos organizados para satisfacer un tipo exclusivo de gusto masculino. En cambio serán pocas las ocasiones en las que la composición de caza (pero rara vez el desnudo) entre en el espacio femenino del comedor de una forma algo diferente. Para Kenneth Ames, la comida civilizada y el sacrificio de la caza demuestran el abastecimiento masculino de la naturaleza generosa en el comedor

doméstico y artístico¹³⁸. Las composiciones de caza y los desnudos representan tanto la domesticación de los apetitos como un recuerdo o incluso una estimulación de los mismos.

En conclusión, podemos observar que la mujer es equiparada con la naturaleza muerta, ya que participan en su condición de géneros menores. De igual forma ambos compartirán su carácter decorativo y su presencia en el ámbito doméstico, donde ejercerán un papel claramente secundario.

2.2.3. Representación de la mujer como fuente de alimento. La mujer nutricia

El tema de la lactancia se repite una y otra vez a lo largo de la historia del arte. En todas las épocas y culturas aparecen representaciones de mujeres amamantando a sus hijos. Estos iconos son una forma de rendir culto por parte de todas ellas a la figura de la madre, la mujer como diosa portadora y dadora de vida.

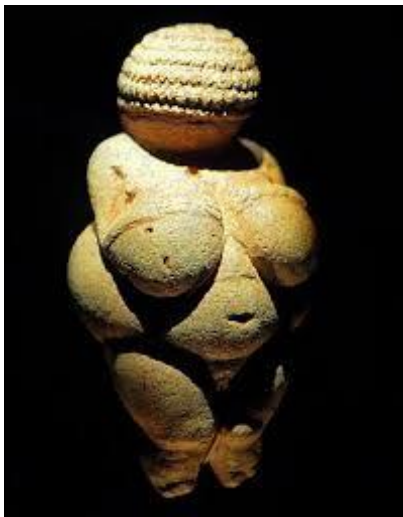


Figura 53. *Venus de Willendorf*, 20.222 y 22.000 a.C, Wachau, Austria.

Desde la prehistoria vamos a encontrar la representación del alimento en las numerosas Venus esteatopíginas que nos dan buena cuenta de la importancia del cuerpo femenino en las primeras sociedades prehistóricas. El carácter apotropaico de estas figuritas y su lectura como magia simpática están presentes en los planteamientos recogidos por Breuil y Leroy Gurham [Figura 53].

La religión cristiana no dudará en utilizar el tema iconográfico en el que la mujer aparece amamantando, donde su cuerpo deviene en fuente nutricia. Así, en la

¹³⁸ AMES, K., *Death in the Dining Room*, Philadelphia, Temple University Press, 1982, p. 73.

iconografía religiosa cristiana nos encontramos desde muy temprano la imagen de la Virgen de la Leche, de la Buena Leche, Virgen nutricia o nodriza, Virgen del Reposo o del Buen Reposo, Virgen de Belén o de la gruta de Belén; representación iconográfica de María, en la que se la muestra amamantando a su hijo Jesús.

La imagen de la Virgen amamantando al niño Jesús ha sido escogida para honrar a la madre en la cristiandad, motivo por el que está presente desde las primeras muestras de arte paleocristiano hasta nuestros días. Las imágenes estarán presentes en ámbitos públicos y privados, pudiendo encontrar imágenes de piedra, mármol o madera adornando los altares de iglesias y catedrales, o lienzos venerados en pequeñas capillas o admirados en grandes salones nobles hace unos cuantos siglos, hoy en las salas de reputados museos de todo el mundo.

Una de las primeras representaciones de la Virgen amamantando a su hijo en el arte paleocristiano se remonta a las catacumbas de Priscila en el siglo II. Posteriormente, en el arte bizantino, la imagen de la Madre de Dios amamantando a su vástago se convierte en un icono recurrente. Los artistas bizantinos no dudarán en mostrar a las Vírgenes con un llamativo carácter humano y maternal, rasgos que contrastan con las formas del arte bizantino, se caracteriza por su hieratismo –rasgos rígidos y solemnes-, mientras que las vírgenes aparecen amamantando al Niño mientras lo acarician y lo miran con complicidad y afecto.

Debido a su amplio tratamiento, el arte bizantino ofrecerá gran número de representaciones de la Virgen, las cuales se pueden agrupar en tres categorías atendiendo a sus características iconográficas básicas: en primer lugar destaca la *Panagia Galaktotrophousa* (Virgen de la leche). Es la Virgen que aparece representada amamantando al Niño. Los rusos la denominan *Mlekopitateinitsa*. A continuación se encuentra la *Panagia Eleousa*

(Virgen de las caricias), que se muestra acariciando al niño Jesús. Por último destaca la Panagia Strastnaia (Virgen de los dolores), en la que la Virgen que aparece triste y alicaída previendo la Pasión de su hijo, simbolizada por ángeles que portan la cruz y la lanza.

La iconografía de la Virgen de la leche, también conocida como *MlekopitateInitsa* en Rusia, es una representación típica de la religión ortodoxa, aparece retratada en numerosos lienzos, murales a través de los siglos. En prácticamente la totalidad de las representaciones la Virgen cubre su cabeza con un manto; y de forma ocasional aparece tocada con una corona. Por encima de ambos elementos surge con mayor o menor intensidad el halo de santidad o nimbus. En unas ocasiones, las menos, es ella la que ofrece el pecho a su hijo y se lo acerca a la boca; en otras es el Niño con sus manitas quien sujeta el seno materno mientras lacta (representaciones más antiguas).



Figura 54. Tintoretto, *El origen del mundo*, 1575, National Gallery Londres.

Los referentes para la configuración de esta iconografía cristiana se encuentran desde la Antigüedad, donde es evidente la ambigüedad de las relaciones entre alimento, el pecho femenino y el deseo. Un claro ejemplo el de la Virgen de la Leche. Sus antecedentes directos se remontan a la antigua civilización egipcia en representaciones de Isis alimentando a Horus y en la cultura Grecolatina a Hera alimentando a Hércules y el origen mítico de la Vía Láctea [Figura 54], esta fórmula tuvo un largo recorrido en la Historia del Arte. Nos encontramos con una representación de un acto natural, una mujer amamantando, que no despertaría ningún tipo de sentimiento que se apartara de la comprensión mística. Pero, como ha analizado Antonia Fernández, podemos encontrar algunas representaciones, como la *Virgen de Melun*, de Jean Fouquet [Figura 55] que conjugaron la representación del deseo maternal junto a la exaltación del deseo o “divinización” de la amada, debido a que la protagonista del cuadro era un retrato de Agnes Sorel, la amante del rey de Francia y amada a su vez por el



Figura 55. Jean Fouquet, *Virgen de Melun*, 1450, Real Museo de Bellas Artes de Amberes, Bélgica.



Figura 56. Antonio Solá,
Caridad romana, 1851, Museo
del Prado.

alto funcionario de la corte Étienne Chevalier¹³⁹. La ambivalencia de su representación, su disfrazada capacidad para facilitar asociaciones indebidas tuvo como consecuencia en la contrarreforma la prohibición de las representaciones de la familia a lo divino o de la Sagrada familia. En esta línea encontramos las recomendaciones en este mismo sentido se hacen sobre el decoro en la representación de los titulares sagrados, a pesar de su incumplimiento, no caerá en saco roto. Ello llevó a que algunos artistas, como Luis de Morales, hicieran más “decorosa” la imagen, sugiriendo únicamente la urgencia del Niño por mamar, y ocultando el pecho desnudo de la Virgen.

Las posibles imbricaciones entre lo sacro y lo carnal en este tipo de iconografía estarán presentes en numerosas representaciones. Si nos retrotraemos a la representación alegórica de la Caridad, tiene su origen en un relato de Valeiro Máximo incluido en su *Factorum et dictorum memorabilium* con el que se pretende exaltar las virtudes romanas. Para ilustrar la devoción filial, se elige la representación del amamantamiento del encarcelado anciano Cimón por su joven hija. Durante el Barroco el tema sería tratado numerosas veces, no perdiendo la ocasión en recrear con exuberancia al cuerpo

¹³⁹ La obra de Fouquet ha sido estudiada por J. Hizinga, el otoño de la edad Media. Estudios sobre la forma de la vida y el espíritu durante los siglos XIV y XV en Francia y en los Países Bajos, Madrid, 1985. Se recoge en SÁNCHEZ LÓPEZ, J. A., “El cielo y el mundo: mujer vestida de Santa, santa vestida de mujer”, en CAMACHO, R. y MIRÓ, A. (coords.), *Iconografía y creación artística. Estudio sobre la identidad femenina desde las relaciones de poder*, Málaga, 2001, pp. 213-214.

femenino y la energía del anciano por alimentarse. En algunas representaciones Cimón queda liberado de sus ataduras, permitiéndole un abrazo que parece evidenciar implicaciones más allá del agradecimiento paternal. Vemos así la ejemplificación de un acto de amor filial, refrendado por la mística cristiana como ejemplo, no puede desligarse de la presencia de la mirada morbosa y la insinuación del incesto. Esta doble lectura coloca a estas imágenes en un limbo interpretativo a causa de su ambigüedad [Figura 56].

La identificación de lo femenino en su materialización como carne, materia o sexo, supone una sinécdoque al mostrar los pechos, convirtiéndose en un tema recurrente dentro del universo masculino. La ambivalencia entre la capacidad nutricia del pecho y el placer erótico supone una conjunción compleja, provocando a la vez un mecanismo de atracción/repulsión. A través de una imagen caricaturesca Kees van Dogen mostrará la fatalidad femenina en la obra titulada *Femme fatale* (1905). En ella se representa a la encarnación del mal, que está sujetándose el pecho, mostrándolo como si fuese un símbolo sagrado, a la vez que cobra la apariencia de un ídolo monstruoso con rasgos exagerados y artificiales. La mirada vacía contrasta con el magnetismo dedicado al pecho totalmente esférico. La imagen se torna esperpéntica al mostrar los elementos que la conforman de forma exagerada. Esta exageración lleva a lo esperpéntico nos permite traer a colación al personaje de la estanquera de *Amarcord* de Federico Fellini (1973) [Figura 57], en el que la



Figura 57. Federico Fellini, Fotograma *Amarcord*, 1973.

frontera entre lo nutricional y lo sexual se entremezcla en la invitación insistente al joven para que succione. Esa ambivalencia- la madre que cuida y nutre, y la amante que da placer o destruye- arroja resultados como estos.

Quizás una obra en la que el cuerpo nutricional de la mujer se representa de forma concreta sea la obra de la artista Niki de Saint Phalle para el Museo Moderno de Estocolmo en 1966 bajo el título de *Hon*. Esta colosal escultura penetrable, gracias a su original enfoque conceptual y funcional, supuso un hito dentro de la propuesta museográfica [Figura 58].

El título ya nos ofrece ideas sobre sus valores y significaciones. *Hon*, palabra sueca que quiere decir "Ella", era una escultura colosal ubicada en el vestíbulo del museo, cuyas medidas eran 28 metros de longitud, 9 metros de ancho y 6 metros de alto, que representaba una mujer encinta, boca arriba sobre el suelo. Su primordial particularidad radicaba en que era una escultura penetrable, es decir, transitable por el interior de su cuerpo. Cada una de sus partes anatómicas se configuraba como un espacio lúdico visitable en el que se ofertaban una gran cantidad de actividades, con un claro objetivo de participación, constituyendo una total y anticipadora propuesta integradora entre arte y público [Figura 59].

Niki de Saint Phalle representa a jubilosas y llamativas figuras denominadas *Nanas*, esculturas de mujeres voluminosas y de brillantes colores, por las que la artista es conocida universalmente. Estos personajes muestran una feminidad gozosa y alegre

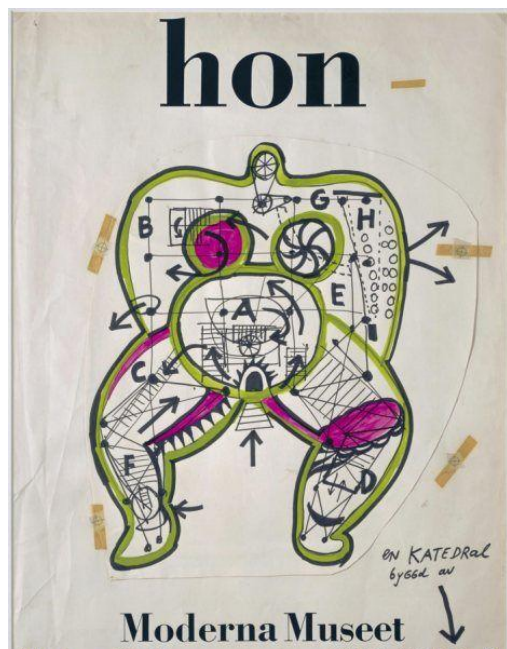


Figura 58. Niki de Saint Phalle, Cartel de la exposición *Hon*, 1966.



Figura 59. Niki de Saint Phalle, Bocetos de *Hon*, 1966.

que durante mucho tiempo focalizará su principal interés. Comenzaron a ser realizadas en distintos materiales, como lana, cables, papel maché, pero sobre todo, con poliéster, material que llegado un tiempo le afectó gravemente a su salud, teniendo que optar por otros más tradicionales y asépticos. Parece ser que la idea de las *Nanas* surge a partir de un dibujo del pintor Larry Rivers en el que el artista norteamericano representó a su mujer Clarice embarazada, una idea que a su vez tendrá continuidad en otra representación de Clarice, también embarazada en color y mucho más elaborada, pero esta vez realizada juntamente con Niki a la manera de un boceto para collage, ambas obras fechadas en 1964.

En la propia biografía de Niki de Saint Phalle se entremezclaron problemas durante su infancia con su padre y su propia maternidad que le llevó a abandonar a sus hijos, pero, a partir de la creación de *Hon* (1966), se produce una metamorfosis conceptual, transformando lo que anteriormente era motivo de rechazo en símbolo de maternidad gozosa. *Hon* se erige como una especie de Gran Madre, de diosa de la fertilidad, en portadora de vida y esperanza, de amuleto mágico cuya imagen impele a un "retorno a los orígenes". Esta vuelta a recobrar un estado de plenitud y felicidad, a una existencia protegida y confortable, es análoga a la fase prenatal del hombre que hace que éste añore con nostalgia esa situación de bienestar en un edén fisiológico. Este sentimiento aparece de forma similar en Salvador Dalí, quien describe en "Recuerdos intrauterinos", identificándose con las teorías de Doctor Otto Rank, el periodo intrauterino como "el paraíso" y el nacimiento, el traumatismo del nacer, con el mito del "paraíso perdido".

Los espectadores accedían y salían por la vagina de una escultura. La conjuración del sexo como entrada original se prefiguraba ya en el *Origen del Mundo*, de Gustave Courbert (1866). Marcel Duchamp también nos invitará a entrar con la mirada desde el orificio de una vieja puerta al paisaje antropomorfo *Étant Donnés*, (1946-1966), sin olvidar a Rodin o Picasso, ha tenido una larga trayectoria que alcanza



Figura 60. Pedro Almodóvar, Fotogramas de la escena *El amante menguante*, dentro de la película *Hable con ella*, 2002.

a nuestros días. Sin embargo las imágenes que poseen una relación más directa con *Hon*, la encontramos entre otras, en el dibujo a tinta titulado *Tierra erótica*, (1939) de André Masson, o en una de las secuencias de la película *Hable con ella*, (2002) de Pedro Almodóvar, por citar un ejemplo reciente. En la película de Almodóvar uno de los protagonistas, Benigno, enfermero que cuida a Alicia, joven estudiante de ballet en estado de comapropundo, le cuanta la película que ha visto, *El amante menguante*, donde el protagonista liliputiense después de recorrer y explorar el cuerpo desnudo de su novia mientras esta duerme –como Alicia– se desliza por su apertura genital con la consiguiente expresión de agrado de ella [Figura 60].



Figura 61. Niki de Saint Phalle, *Hon*, 1966.

Tras subir los escalones presentes en *Hon*, el visitante había penetrado por la vagina [Figura 61] donde se encontraría en un reducido espacio a modo de “vestíbulo”, donde podía contemplar de frente *Big Mill* (Gran Molino), una de las famosas esculturas móviles de Jean Tinguely, formada por un mecanismo de ruedas superpuestas que se agitaban sobre sí mismas. Cerca de esta obra se encontraba un “Acuario” con peces tropicales. En dirección hacia las piernas, en una de ellas, se instaló un tobogán para niños, así como el denominado “banco de enamorados”, un reservado o “rincón para parejas”, decorado con terciopelo rojo y sonorizado, cuyas voces,

charlas y susurros podían oírse en el bar, situado en el pecho de la escultura para deleite de los visitantes, gracias a la existencia de micrófonos, ocultos estratégicamente por tan especial estancia. En la otra pierna había una galería de arte con obras falsas iluminadas con lámparas de bronce, pertenecientes a Paul Klee o a Jackson Pollock. Junto a esta galería, existía un expendedor de sándwich, frutas y dulces, un teléfono y un expositor de postales con reproducciones de obras existentes en el Museo. Profundizando por el interior del vientre y, a través de un sistema irregular de escaleras, se pasaba a la parte que correspondía a la cabeza de la escultura, en ella se ubicó una escultura sonora, *Radio Estocolmo* [Figura 62]. En el brazo izquierdo, un pequeño cine de doce plazas, proyectaba películas mudas, entre ellas la primera película de Greta Garbo titulada *Luffar-Petter* (1922), del director sueco Frick A. Pestscheler. En ella "la Divina" interpretaba el papel de una de las hijas del alcalde a la que pretendía un pomposo y fanfarrón bombero.

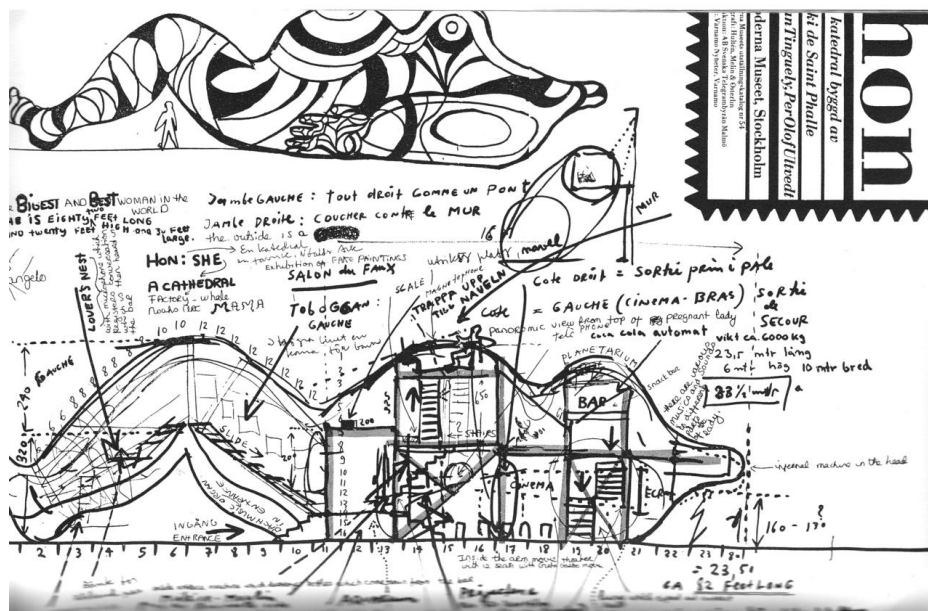


Figura 62. Niki de Saint Phalle, Esquema interior de *Hon*, 1966.

En el pecho izquierdo, Tinguely construyó un "Planetarium", mientras en el derecho estaba el bar y el dispensador de bebidas. En la parte correspondiente a la cabeza se dispuso un cerebro móvil de madera, mientras en el brazo izquierdo se creó un ambiente musical con piezas de Juan Sebastián Bach. En la salida, por el ombligo, desde el vientre, una terraza, como atalaya privilegiada, permitía una vista panorámica en altura sobre los visitantes que, en fila rigurosa y ordenada, aguardaban la entrada a *Hon*. Exteriormente, *Hon* ofrecía una imagen verdaderamente espectacular e impresionante, siendo las extremidades inferiores, con las piernas flexionadas y el voluminoso vientre lo que causaba un mayor impacto, puesto que los brazos propiamente dichos aparecen unidos al cuerpo, no así la cabeza que sobresalía como un apéndice de carácter ovoide a la manera de los maniqués de Giorgio de Chirico.

Como vemos, en *Hon* el cuerpo femenino es presentado como una estancia acogedora, cálida y amena, que nos servirá de refugio, al igual que actúa el vientre materno. Este lugar, apartado de cualquier noción geográfica y temporal supone un refugio físico e intelectual, que nos protege de cualquier daño exterior. Como cuerpo nutricio que es, en el interior de esta escultura hallamos diversas máquinas expendedoras que nos ofrecen sándwiches, frutas, dulces, bebidas o incluso un bar. La nutrición es ahora entendida en clave contemporánea, por lo que la madre no amamantará. En la era del consumo, la nutrición se llevará a cabo a través de la comida procesada como son las bebidas refrescantes, la bollería industrial o el sándwich, el almuerzo de gran parte de la población actual que no tiene el tiempo necesario para almorzar debido al frenético ritmo de vida.

2.2.4. Hombres que devoran a las mujeres. Los caníbales

La supervivencia del ser humano va ligada a la alimentación. En situaciones límite en las que el individuo comienza a sufrir la carencia de alimentos, la necesidad acucia y hace que, ante situaciones

desesperadas, se tomen medidas desesperadas¹⁴⁰. Una de ellas será una modalidad alimenticia, *hors norme*, el canibalismo. El canibalismo, en su definición básica, supone la acción de comer el hombre carne humana,¹⁴¹ acto que supone una de las mayores trasgresiones humana y por ello un profundo tabú en la sociedad contemporánea. Como enuncia Francisco Javier San Martín, “el canibalismo ha sido censurado en el subconsciente colectivo de Occidente como un estadio ritual y simbólico de la alimentación, ligado al imaginario primitivo, al que se habría opuesto una dietética de la reposición de fuerzas”¹⁴².

Será este deseo de trasgresión y de rechazo el motivo por el que se ha entendido la idea de canibalismo como un *modus operandi* que legitima la trasgresión de la razón, la moral, y todo aquello que diferencia al ser humano de los animales, las pulsiones más salvajes frente al concepto de lo civilizado. Así apareció el canibalismo de forma recurrente en la historia del arte, en obras tan célebres como *La balsa de la Medusa* de Gericault, en el que un hecho real sirve para mostrar los límites a los que llega el ser humano en aras de la supervivencia, dejando de lado sus valores y preceptos. Similar temática, en este caso más cercana en el tiempo, supone el relato de los jóvenes que se ven abocados a comer los cadáveres de sus compañeros tras un accidente de avión en los Andes en 1972¹⁴³ y que reavivó los debates sobre las implicaciones morales sobre los límites de la supervivencia humana. El canibalismo, que parecía ligado a la incultura y el pasado, estaba mucho más cerca. Para Luis Pancorbo, el canibalismo “se ha quedado de forma residual en la frontera entre el hombre y la bestia,

¹⁴⁰ PANCORBO, L., *El banquete humano. Una historia cultural del Canibalismo*, Madrid, Siglo XXI, 2008.

¹⁴¹ Diccionario de la lengua Española.

¹⁴² SAN MARTÍN, F. J., “Gloria entre los dientes, angustia entre las piernas”, p. 117, en AA.VV. Catálogo exposición, *Comer o no comer, op. cit.*

¹⁴³ Este suceso tendría una gran repercusión a nivel mundial, ya que en 1972 los medios de comunicación se hicieron eco. Los pormenores del suceso fueron ampliamente difundidos a través de la novela *iViven!* (1974) y su posterior versión cinematográfica *Alive* (1993).

como un tabú consciente pero que se puede quebrar en cualquier momento”¹⁴⁴.

Este deseo de ir contra las normas será el motivo por el que, a inicios del siglo XX, el mundo del arte tome el fenómeno del canibalismo como metáfora. Al entender la comida como cultura, el canibalismo supone para el artista una morbosa curiosidad, ya que en la repugnancia del acto antropofágico en sí se esconde el deseo de transgresión, que en el contexto artístico supone una herramienta para la crítica social y la ruptura con todo lo canónico y establecido.¹⁴⁵ Al igual que el Futurismo había planteado la modernidad desde todos los puntos de vista que implicaba la vida cotidiana, como se aprecia en la aparición del *Manifiesto Futurista de la Comida*, el canibalismo emergerá actuando como adalid de la transgresión respecto a los valores sociales establecidos. En un contexto en el que la fe en el progreso se desvanece tras la Primera Guerra Mundial, el mundo artístico y cultural de París comenzará a mostrar su desprecio a la sociedad burguesa a la que considera parte responsable de los acontecimientos. Los antaño prometedores descubrimientos científicos y tecnológicos se tornaron sombríos tras la degeneración que trajeron consigo. La reacción del arte no tardará en hacerse visible. Y así, los dadaístas no tardarán en mostrar su rechazo, actitud que sería rápidamente secundada por los surrealistas [Figura 63].

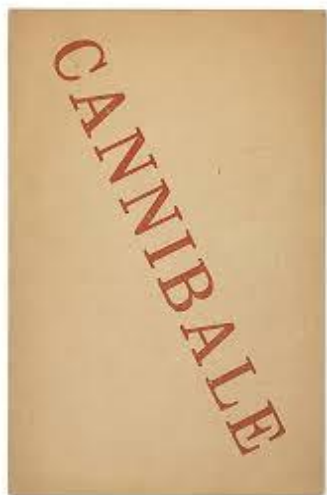


Figura 63. Portada de la revista surrealista *Cannibale*. Publicada por Tristan Tzara, 1921.

La representación de la mujer en el ámbito alimentario se encuentra en numerosas ocasiones con representaciones ligadas al canibalismo, llegando a establecerse un vínculo especialmente destacado durante el surrealismo. Son numerosos los artistas para los que el desenfreno sexual y los

¹⁴⁴ PANCORBO, L., op.cit. , p. XVI (Introducción).

¹⁴⁵ Cecilia Novero dedica un capítulo a la alimentación Dadá. Conceptos como lo nauseabundo y lo repulsivo son usados como modos para romper con la corrección burguesa de principios de siglo. (NOVERO, C., "Antimeals of Antiart: Dada Diets", en *Antidiets of the Avant- Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minnesota, Minnesota University, 2010, p. 53-90).

grandes banquetes se encuentran en un mismo plano al suponer el mismo goce, tal y como establece el antropólogo Claude Lévi-Strauss¹⁴⁶ y especialmente Alberto Cardín cuando aborda las metáforas caníbales dentro de su libro *Dialéctica y Canibalismo*.¹⁴⁷ El nexo entre nutrición y sexualidad había sido abordado por Freud, quien establecía que la boca suponía un inicio de la vida sexual desde la fase oral, donde la succión del pecho busca la alimentación pero no está exento de connotaciones eróticas.¹⁴⁸ Ese deseo de incorporación permanecerá en la vida adulta mediante la relación fetichista de los alimentos, el poder de sustitución de las palabras o ese mordisco camuflado que es el beso.

El canibalismo no es una dieta, sino un concepto esencialmente simbólico¹⁴⁹. El origen del término lo podemos encontrar en la llegada de Colón a América, siendo él mismo quien lo acuñó para referirse a los abusos cometidos por los conquistadores, los desmanes imperialistas y las repulsas anticolonialistas de los intelectuales como Montaigne en el siglo de las luces. A pesar de la existencia de mitos relativos a la antropofagia en la cultura griega, fue el descubrimiento de tribus remotas que realizaban rituales consistentes en la devoración de sus congéneres, la excusa perfecta para imponer una supremacía etnocentrista; un tabú y rasero de la civilización frente a la barbarie.

Será en el siglo XX cuando alguna de las corrientes más transgresora de la vanguardia como dadá y el surrealismo, retomarán la apología del canibalismo. El surrealismo hunde irresolublemente sus raíces en los conceptos de Freud acerca de la realidad del subconsciente. Los surrealistas entendían que todo el racionalismo y el progreso que definieron el inicio del siglo XX trajo

¹⁴⁶ LEVI-STRAUSS, C., *Mitológicas. 1, Lo crudo y lo cocido*, Fondo de cultura económica, México, 1996.

¹⁴⁷ CARDIN, A., "Metáforas caníbales", *Dialéctica y canibalismo*, Anagrama, Barcelona, 1994

¹⁴⁸ FREUD, S., *Tres ensayos sobre teoría sexual*, El país, Madrid, 2002, p. 76

¹⁴⁹ HERKENHOFF, "General introduction", en el Catálogo XXIV Bienal de Sao Paulo, vol. 1, *Núcleo histórico: Antropofagia e historias de canibalismos*, Sao Paulo, 1998.

consigo la represión de la imaginación y los instintos, por lo que era necesaria la aparición de un arte revolucionario que rompiera con los valores que encarnaban a la burguesía y que liberara el mundo de los sueños y la imaginación que había sido constreñido. Estas ansias de liberación hallarán en la sociedades primitivas una suerte de recursos estéticos, creencias y objetos que serán claves en la configuración de las Vanguardias, ya que gracias a esta configuración del *otro* cultural, el surrealismo pretendía abrir esa vía al subconsciente¹⁵⁰.



Figura 64. Portada del libro
La cocina futurista. F.T.
Marinetti y E. Fillia. (1931)

Se ha considerado de forma canónica que el surrealismo es el primero de los movimientos de vanguardia en centrarse ampliamente sobre la temática canibalista, pero donde realmente aparece el deseo de devorar al otro para incorporarlo a sí mismo y calmar el deseo de pertenencia es en el futurismo. Así, el *Manifiesto de la Comida Futurista* se inicia con un relato en el que se cuenta cómo un grupo de artistas futuristas acuden al rescate de un amigo que ha caído en la depresión y ha cometido intento de suicidio tras la pérdida de su amor. Los futuristas llegan a la villa de su amigo y convienen en prepararle un banquete pantagruélico para insuflarle ánimo a su amigo. Inspirados en su deseo erótico, construyen una mujer hecha con comida. Esta mujer comestible ofrece una ilusión momentánea. La única solución era la fetichización del amor y el amor al objeto. Esta mujer comestible no solo sustituye al actual objeto perdido, glorificado por la estética sino que es capaz de satisfacer los más profundos y triunfantes deseos mejor que cualquier otra mujer real. La gratificación ocurre cuando uno artificialmente construye y luego devora el

¹⁵⁰ Sartre, en su obra incide en la importancia del Otro como referente en la constitución de la objetividad propia. SARTRE, J.P, *El ser y la nada, Ensayo de ontología fenomenológica*, Madrid, Alianza, 1989.

objeto fetiche de su propio deseo. La mujer comestible puede ser replicada pero no puede devorar al hombre. Ella llega a ser un recipiente pasivo, un espectador de sí misma.

En el *Libro de la Cocina Futurista* [Figura 64] encontramos numerosas recetas, algunas de las cuales fueron escritas por mujeres futuristas. Muchas de estas recetas toman partes del cuerpo de la mujer, especialmente el pecho, para expresar la liberación del deseo masculino y el poder masculino sobre el objeto de deseo. Un ejemplo de estas recetas es la llamada "Pechos de fresa": un plato rosa con dos pechos erectos de ricotta tenidos de rosa con Campari y con pezones de fresa. Estos pechos imaginarios eran los pechos alimenticios de leche materna. Estos pechos recreados para agradar y satisfacer pueden ser interiorizados como el pecho ideal y bueno sobre el que el sujeto tiene control total, en el que el pecho está desprovisto de su simbolismo de autoridad maternal. El *Manifiesto de la mujer futurista*, redactado por Valentine de Saint-Point en 1912, recoge que las mujeres son parte necesaria de la revolución. La mujer es necesaria y equiparada en su contribución para lograr la revolución, el objetivo es lograr una mujer guerrera. Para ello, las mujeres deben retomar su instinto femenino como algo valioso y productivo, mientras que valores como el encanto y la ternura solo han contribuido a frenar la fuerza y volverla estática. La importancia es vital y radica en ser el apoyo básico que insufla fuerzas y ánimos al hombre para llevar a cabo la revolución¹⁵¹.

El surrealismo aunará el deseo de liberar al subconsciente y sus deseos reprimidos, tomando como vehículo el conocimiento que suponen las culturas primitivas, convirtiendo al canibalismo en catalizador de estos deseos, por lo que no tardará en convertirse en un tropo surrealista recurrente. Bajo el paraguas que supone este canibalismo simbólico se cobijan la pulsión sexual y la idea

¹⁵¹ SAINT-PONT, V., *Manifiesto de la mujer futurista*, 1912.
(www.entropiaestetica.files.wordpress.com/2011)



Figura 65. Luis Buñuel ,
Fotograma de *L'âge d'or*, 1930.



Figura 66. Oswald de Andrade,
publicación del *Manifesto antropófago*, 1928.

del *amour fou* (amor loco),¹⁵² conceptos que se convierten en desafíos de trasgresión, tal y como manifestó Alfred Métraux a Bataille: “Los tabúes se crean para ser violados”¹⁵³.

El canibalismo inundará los escritos y las creaciones gráficas de dadaístas y surrealistas, tomando como antecedentes literarios a Sade, Swift, Lautréamont o Jarry. En cambio, la producción cinematográfica tratará el motivo antropofágico de forma colateral en obras como *L'âge d'or* (1930), de Luis Buñuel, donde el canibalismo trasluce en los arrebatos de *amour fou* [Figura 65].

En Brasil, el pensamiento antropófago impregnará a intelectuales como Oswald de Andrade, que en 1928 desarrolló el *Manifesto antropófago* [Figura 66]. El poeta y activista cultural publicó un texto que llegaría a ser esencial para el desarrollo del modernismo brasileño, y cuyo objetivo se basó en la busca de unas señas de identidad emancipadoras y autóctonas. Según Andrade, la práctica artística antropófaga debería nutrirse de las raíces ancestrales y del aprovechamiento de las ideas extranjeras, en una sociedad precisamente asentada en el mestizaje: “ya tuvimos el comunismo. Ya tuvimos la lengua surrealista. La edad de oro. Catiti Catiti/ imara Notiá/ Notiá imará/ ipejú”. Las premisas de su

¹⁵² No podemos dejar de mencionar en este momento la exposición que tuvo lugar en la Tate Modern de Londres en 2001-2002 titulada *Surrealism: Desire Unbound*, en la que se abordan la representación de deseo y su interpretación dentro del contexto surrealista. (MUNDY, J., ADES, D., (ed.), *Surrealism: Desire Unbound*, Londres, Tate Press, 2001)

¹⁵³ MAYAYO, P., *En torno a Georges Bataille*, Madrid, Ediciones Cruce, 1998.

planteamiento se resumían en la frase "Tupy or not tupy, that is the question. [...] sólo me interesa lo que no es mío. Ley de la humanidad. Ley del antropófago".

Los surrealistas no buscarán desarrollar figuras basadas en el caníbal propiamente dicho, sino que buscarán el contacto con lo primitivo a través de personajes y seres mitológicos de culturas primitivas y ancestrales. La figura que de mejor forma condensa los presupuestos del surrealismo caníbal será la mantis religiosa, aunque también estarán presentes el Minotauro, Acéfalo o Dionisos.

Todos estos pensamientos y anhelos estarán presentes en el entorno surrealista, que elegirá a la mantis religiosa como personificación de su relación con la mujer. A lo largo de la historia han sido muchas las formas bajo las cuales se ha incluido a la mujer devoradora de hombres. Ellas han sido esfinges, arpías, mujeres panteras, mujeres -arañas, bacantes, sirenas, brujas, etc., personificaciones de la mujer destructora y ejemplos de la otredad. Los surrealistas van a escoger a la mantis como ejemplo de representación de la feminidad, que seduce y arrastra a sus amantes hasta la muerte.

Esta fascinación está presente en la vida de numerosos surrealistas como Paul Eluard, André Breton o Masson, quienes desarrollan esta fascinación entomóloga al poseer colecciones de mantis. La mantis no presenta frenos al deseo de satisfacer su hambre, por lo que los Surrealistas, al ver esa liberación ante el deseo, lo convierten en una especie de animal totémico. Roger Callois le dedica un artículo en la Revista *Minotaure* analizando a este animal desde el punto de vista biológico¹⁵⁴. En su estudio recoge cómo durante la cópula, la hembra empieza a devorar la cabeza de su amante, lo que hace que los movimientos espasmódicos del apareamiento sean más duraderos. Los Surrealistas establecerán entonces un claro simbolismo. Al

¹⁵⁴ CAILLOIS, R., " La mante religieuse, de la biologie á la psychanalyse », *Minotaure*, nº5, 1934. Recogido después en CAILLOIS, R., « La mantis religiosa, de la biología al psicoanálisis", *El mito y el hombre*, México DF, Fondo de Cultura económica, 1988.

devorar el centro de la razón, el cuerpo del macho se entrega sin restricciones al frenesí erótico y la hembra lo aprovecha, consiguiendo la máxima incorporación del objeto amoroso.

La figuración de mantis como mujer devoradora es asociada al mito de la *vagina dentata*, que establece un vínculo directo entre la devoración del macho con el temor a la castración, planteamiento freudiano muy en boga entre los surrealistas. En la órbita surrealista y de nuevo vinculada a los preceptos de Freud, apreciamos una constante en la representación horizontal de la mujer, posición relacionada con la animalidad y la bajeza¹⁵⁵.

Las representaciones artísticas del siglo XX han mostrado a mujeres representadas como alimentos, como elementos dispuestos a ser devorados. Los artistas masculinos representaban a las mujeres como seres dispuestos a ser consumados, apelando al apetito masculino. Pero vamos a ver cómo en las vanguardias, y especialmente desde el surrealismo, la mujer no solo se representará como un elemento deseado sino también temido, de ahí que sean diferentes las iconografías alimentarias bajo las cuales se represente.

Uno de los artistas que más trabajó esta temática fue André Masson cuya producción se circunscribe de forma evidente a la mitología surrealista. Para ello utilizará en su obra la presencia de granadas como símbolos del sexo femenino, que lo transforman a su vez en elemento comestible.

Pero quizás la obra de Masson más conocida sea el maniquí que realizó para la Exposición Internacional del Surrealismo de 1938, donde la alusión a la *vagina dentata* se manifiesta a través de diferentes elementos. El maniquí fue presentado con una flor de plástico en la boca en clara alusión a sus genitales, apelando a la forma de referirse a ellos. Con anterioridad, Masson había asociado esta flor (un pensamiento) con una vulva en su obra *El pensamiento*

¹⁵⁵ Freud recogía que la postura erguida representaba la idea de civilización, en FREUD, S., *Tres ensayos...op. cit.*, p. 76.

(1938) [Figura 67]. La elección no es casual sino que está cargada de significantes, como se aprecia en la elección de una flor cuyo nombre es pensamiento. Su cabeza [Figura 68] aparece encerrada en una jaula que se abre (casi como otra boca) e invita a entrar en su interior. Como demostración de una sexualidad voraz, Masson colocaría a los pies del maniquí unos pimientos rojos pillados por trampas, falos castrados y comestibles, además de rodear el espacio de los genitales con falsos ojos de tigre, que enmarcan un espejo y proponen esa triangulación entre mirada, voracidad y sexo femenino. Un cordón rojo rodeará la cintura de la maniquí, simulando una cuchillada. Un pequeño pañuelo a modo de mordaza insistirá en la idea de violencia reflejada en la obra.

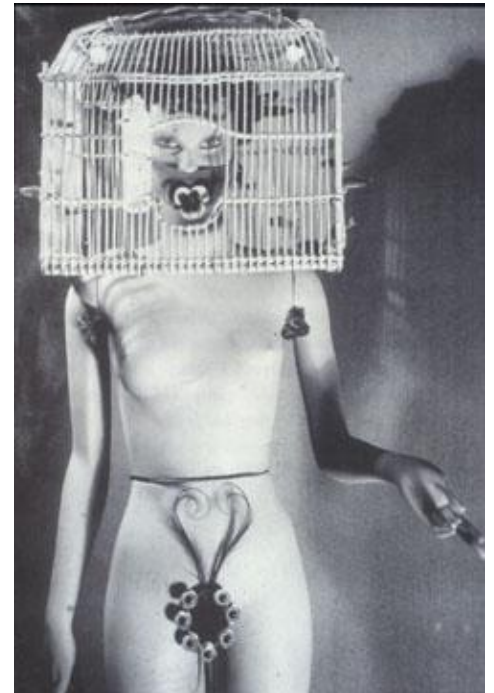


Figura 67. André Masson,
El pensamiento, 1938.

La relación de cuerpo femenino y naturaleza será una temática muy utilizada por artistas como Ana Mendieta. Pero veremos que, con anterioridad, Masson trabajó sobre la mujer devoradora, donde el cuerpo femenino tendrá un correlato directo con el paisaje y, por tanto, relacionado con la horizontalidad. Veremos la presencia de figuras de la Madre Naturaleza, que van expresan su carácter destructor a través de la voracidad, como fauces que se abren en forma naturales tales como cuevas, grietas y otras entradas a la tierra. Estas aberturas tendrán su paralelismo en el cuerpo humano al coincidir con la vagina del cuerpo-paisaje, como en *Tierra erótica* (1939) [Figura



Figura 68. André Masson, Detalle
de la obra *El Pensamiento*, 1938.

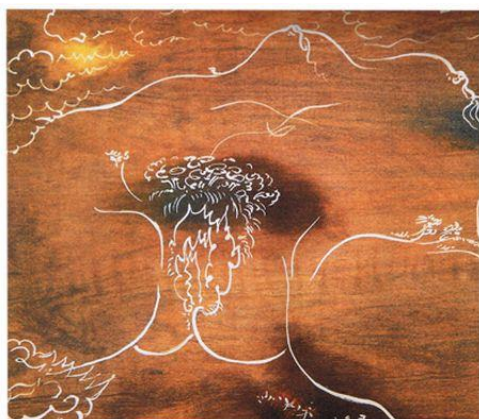


Figura 68. André Masson, *Tierra erótica*, 1939.



Figura 69. Alberto Giacometti, *Mujer-cuchara*, 1926, LA Conty Museum.



Figura 70. Pablo Picasso, *Figuras en la playa*, 1931, Museo Picasso. París.

68]. En esta obra, un hombre se introduce por ella y recrear un nacimiento a la inversa; una regresión al paraíso perdido del vientre materno que también significa la muerte. Esa hendidura podría haber tenido cualquier otro significado de nacimiento o fecundidad de la tierra, en cambio, será una suerte de *vagina dentata* que incorpora al hombre en su totalidad.

Hasta ahora hemos visto como la mujer, asociada en numerosas veces a la mantis religiosa, es la que ataca al hombre. Pero las mujeres no son las únicas participantes en el juego del canibalismo, sino que este acto puede ser contrario a ellas, pasando de ser devoradoras a ser el elemento devorado. Así lo representan artistas masculinos como Giacometti, que transformará a sus mujeres en cucharas, como vemos en *Mujer-cuchara* (1926) [Figura 69] o *Mujer acostada* (1929).

Otra obra interesante en este contexto es *Figuras en la playa* (1931) de Picasso [Figura 70], donde una pareja se ataca mutuamente durante sus devaneos amorosos. Picasso dedicó numerosos poemas dentro de su producción literaria, la cual es bastante desconocida, a la comida, donde los alimentos actuarán bien como símil de pasiones y sentimientos o bien como partes del cuerpo. Así el propio Picasso afirmaba que él se declaraba caníbal al enunciar que “no haber aprendido nada sino el querer las cosas

y comérselas vivas”¹⁵⁶. Vemos aparecer figuras que se asemejan a mantis, gracias a cuerpos con pinzas y bocas agresivas de las que salen lenguas destacadas, siendo prácticamente imposible determinar el género de las figuras. Picasso buscará esa indeterminación formal mediante la presencia de órganos sexuales masculinos y femeninos. No podemos determinar quién vence a quién en esta lucha erótica.

El canibalismo posee evocaciones con la relación sexual, amorosa y el deseo de poseer al contrario hasta superar los límites de lo humano, de bucear hasta lo más profundo. Este planteamiento entronca con el ideal dadaísta, que plantea la belleza en términos de “será comestible o no será”, mientras que André Bretón concebía el canibalismo como convulsivo. Un ejemplo será la protagonista de *Historia del ojo*, de George Bataille, donde Marcelle actuará como insubordinada, convirtiendo a la mujer en el lugar sobre el que la vulneración se hace posible [Figura 71].

Bataille define el ojo nombrándolo “manjar caníbal”, rememorando a una cita de R. L. Stevenson. Para Bataille, el ojo nos trasmite una inquietud que nos llevaría a no morderlo excepto en una situación de canibalismo extremo, momento en el que el ojo se



Figura 71. Dibujo de Hans Bellmer para *Historia del ojo* de George Bataille, 1940.

¹⁵⁶ JACKSON, R., *Picasso y las poéticas surrealistas. De la biología a lo sagrado, Metáforas del Movimiento Moderno*, Madrid, Alianza Forma, 2002, p. 66.

transformaría en manjar. Solamente el caníbal es capaz de atreverse contra el ojo, oponiendo su mordisco al poder devorador de la mirada. No podemos evitar recordar en este momento el texto de Laura Mulvey sobre el placer visual, en el que el ojo tiene un papel preeminente. Para el caníbal, el acto de morder el ojo supone atacar al poderoso reino visual, donde la incorporación necesita tomar en consideración lo que vemos. Este planteamiento parece estar presente en *Cabeza de mujer y poema en francés* (1936), unos dibujos que realizó Picasso junto a un poema, donde los ojos aparecen en el interior de unas bocas, como si quisieran ansiosamente asimilar todo aquello que ellos captan.

Como vemos, el objeto a atacar por parte de los caníbales será el ojo, ya que para ellos será el equivalente al mordisco, planteamiento que estará presente en Picasso y otros *caníbales*. Así lo entiende Bataille en su interpretación de la escena que inicia *Un perro andaluz* (1928), donde sitúa al ojo en el filo del horror y la seducción extrema. Lacan de hecho comprendía la atracción que poseen las miradas que amenazan con destruirnos, motivo por el que en numerosas ocasiones aparece la mirada tras el velo. Esta escena inicial del *film* nos plantea negar nuestra mirada convencional para que sea *otra mirada* la que saque a la luz todo lo que el modelo ocularcentrista nos niega. Esta lucha contra lo visual se hará desde la violencia como único modo de enfrentarse a la mirada lacaniana¹⁵⁷.

La asociación entre mujer y peligro es inequívoca. Juan Vicente Aliaga va a reflexionar sobre estas cuestiones y nos propone plantearnos cómo la mujer se convierte y es naturalizada como un ser monstruoso y letal para el hombre¹⁵⁸. La feminidad atroz representada por la mantis supone sólo una cara del problema, el envés aterrador de la

¹⁵⁷ LACAN, J., *El seminario, Libro XI, Los cuatro conceptos fundamentales del Psicoanálisis*, Buenos Aires, Paidós, 1986.

¹⁵⁸ ALIAGA, J. V., "El deseo como arma. Surrealismo y sexismo", en *Miradas sobre la sexualidad en el arte y la literatura del siglo XX en Francia y España*, Valencia, Universitat de Valencia, 2001, p. 121

mujer sumisa, que anteriormente había sido admirada como objeto de deseo, musa o madre creadora. Estaríamos ante una suerte de camuflaje en el que la mujer oculta su carácter maligno, encontrando por un lado su idealización y ensalzamiento de la mujer y su opuesto en la demonización. Además, la mantis, animal perteneciente al mundo natural, es relacionada con artilugios mecánicos, siendo contenedor de los miedos asociados a la maquinización y el desarrollo industrial. En definitiva, la mujer supone el ser sobre el cual se proyectan imágenes desasosegantes en épocas de cambios profundos.

Por ello, tras la Primera Guerra Mundial se produjo un proceso de demonización de la "nueva mujer" que durante el periodo bélico se había incorporado al trabajo, ocupando puestos que eran considerados habitualmente masculinos. La mujer había conseguido cierta libertad sexual estableciendo relaciones poco convencionales. Pero todos estos avances caerán en el olvido cuando, tras la guerra, se imponga el retorno al orden. Las mujeres debían volver a sus roles tradicionales de madre y esposa mientras que la mujer independiente y trabajadora es vista con malos ojos. La nueva mujer será ahora considerada una amenaza misma desde las propias mujeres.

Como vemos, en todas estas obras se ha querido incidir en los valores del propio mito de la mantis, es decir, que la mujer y en concreto su sexualidad se manifiesta de forma violenta y será mortífera para el varón, ideas que se imbrican con los planteamientos Freudianos que hablan del complejo de castración y la envidia del pene. Por ello vemos cómo las obras inciden en su animalidad, en su primitivismo o incluso al presentar a la mujer en el eje horizontal, aclamando su papel destructor.

El cuerpo femenino se fragmenta, se cosifica y se relaciona con las pulsiones primitivas; se instrumentaliza y es olvidada como sujeto en el mundo. La mujer pierde su entidad y llega a convertirse en un principio abstracto que trasgrede nociones y ataca al sujeto

hegemónico, pero su papel es el de vehículo que expone los temores masculinos o desencadenar combates como lo informe. Lejos de su emancipación social, el surrealismo las idealizaba como musas o evidenciaba su histeria.

Hablar de canibalismo y surrealismo es indisociable de la figura de Salvador Dalí, ya que esta temática será una constante en su producción junto al erotismo y el sentimiento de la muerte. Para Dalí, cualquier aspecto de comportamiento humano tenía oculto tras de sí impulsos caníbales. Beatriz Fernández Ruiz recoge que, en la producción de Dalí la comida, la boca y la ingesta se actuaban como metáfora de las relaciones entre el ser humano y el mundo adyacente¹⁵⁹. El amor sólo se entiende desde el prisma del caníbal, y lo manifestará por encima de los preceptos del surrealismo oficial. En *Diario de un genio*, el propio Dalí afirmará,

Como ya he descrito en mis profundos estudios sobre el canibalismo, la necesidad de engullir corresponde mejor a un deseo impulsivo de orden afectivo y moral que a una necesidad de nutrición, Se traga para identificarse totalmente y de la manera más absoluta con el ser humano¹⁶⁰

Salvador Dalí es quizás uno de los artistas en cuya producción los alimentos están presentes en gran número. Por ello no debe sorprendernos que autores como Robert Descharnes y Guille Neret titulen "La belleza comestible" uno de los capítulos de su monográfico¹⁶¹.

En Dalí, el *modus operandi* caníbal radica en el deseo, independientemente del sexo u orientación sexual de los individuos. Una de sus proclamas más paradigmáticas será "la belleza será

¹⁵⁹ FERNÁNDEZ RUIZ, C., *De Rabelais a Dalí. La imagen grotesca del cuerpo*, Valencia, Universitat de València, 2004.

¹⁶⁰ DALÍ, S., *Diario de un genio*, Barcelona, Tusquets, 2004, p. 44.

¹⁶¹ DESCHARNES, R. y NERET, G., *Dalí*, Taschen, 1998, p. 61 y ss.

comestible o no será”¹⁶², donde corrige la sentencia de André Breton, caracterizando el deseo como caníbal y convirtiendo la belleza en algo más perverso e indispensable. Este planteamiento no debe sorprendernos ya que para el propio Dalí “la belleza no es más que la suma de conciencia de nuestras perversiones”¹⁶³, por lo que si el deseo quien gobierna nuestra pasiones, debemos ser responsables de sus consecuencias. Juan Antonio Ramírez afirmará que “Salvador Dalí fue el único surrealista que se atrevió a tomarse en serio el *amour fou* y al hacerlo así propinó la más sonora bofetada a la sensiblería pequeño burguesa y a las excrecencias vanguardistas del amor romántico. Pobre André Breton. Dalí demuestra que el amor auténtico, el amor a fondo, es amoral”¹⁶⁴. Amoral y caníbal.

En la obra de Dalí aparecen huevos fritos, judías, langostas, mazorcas de maíz, racimos de uvas, chuletas de cordero, granadas o peces. Estos alimentos no aparecen contextualizados sino que se presentan despojados de sus contextos gastronómicos habituales y trasladados al contexto siempre enigmático de sus obras [Figura 72]. Suponen un acertijo enigmático, al igual que para Freud son los sueños.

Pero la finalidad última de Dalí no es la de transformar ni alterar los alimentos, sino que



Figura 72. Salvador Dalí, *Teléfono-langosta*, 1938, Edward James Foundation, Reino Unido.

¹⁶² DALÍ, S., “Sobre la belleza aterradora y comestible de la arquitectura *Modern Style*” en, *¿Por qué se ataca a la Gioconda?*, Madrid, Siruela, 1994, pág. 159.

¹⁶³ *Ibid.*, pág. 159.

¹⁶⁴ RAMÍREZ, J. A., *Dalí: lo crudo y lo podrido*, Madrid, Antonio Machado libros, 2002, p. 78. Capítulo titulado “Canibal”.

requiere que los alimentos “preserven su forma”, buscando la correspondencia entre forma y contenido¹⁶⁵. Por ello, sus alimentos predilectos no se ocultarán bajo preparaciones sino que tienen una forma reconocible e inequívoca, dotados de una *gestalt* fuerte: erizos de mar, aceitunas, marisco, pájaros que engulle enteros después de descubrir atentamente su anatomía sobre el plato. Para Dalí, es en la transformación donde subyace lo abominable, lo informe, y uno de los motivos que tomará como afrenta será el puré, que para él supone una masa informe en la que los alimentos han sido despojados de su visibilidad. Dentro de la concepción daliniana, el puré supondrá la muerte del alimento, que pasa a convertirse en una masa automática y en la deglución no participan las mandíbulas, el cerebro o la boca sino que supone un revoltijo donde se entremezclan deseos insatisfechos. Pero, aunque el puré supone uno de los platos que prefigura todos los valores opuestos a su concepción de la comida, serán las espinacas con bechamel la cumbre de la infamia,

Por fortuna no soy uno de esos seres que, cuando sonríen, suelen exhibir restos, por pequeños que sean, de horrible y degradante espinaca, adheridos a sus dientes. No es porque me limpie los dientes mejor que otros; se debe a un hecho más categórico: no como espinacas. Ocurre que doy a la espinaca, como a todo lo que corresponde más o menos directamente a los manjares, valores esenciales del orden moral y estético. Me gusta solo comer cosas de forma bien definida, que pueda asir la inteligencia. Detesto la espinaca por su carácter absolutamente amorfo¹⁶⁶.

Es la pérdida de la forma el motivo del que nace su desprecio, no la textura o la viscosidad. Por ello, aunque prefiere los alimentos duros en los que emplea sus mandíbulas, no dudará en apreciar también lo blando siempre que guarde la reminiscencia de su forma,

¹⁶⁵ DALÍ, S., *Vida secreta...*, op. cit., p. 10.

¹⁶⁶ *Ibidem*, p. 9.

como en los relojes derritiéndose al sol¹⁶⁷. En palabras de Dalí, "nada puede considerarse demasiado mucoso, gelatinoso, trémulo, indeterminado o ignominioso para ser deseado, trátase de las sublimes viscosidades de un ojo de pescado, el resbaladizo cerebelo de un pájaro, el espermatozoico tuétano de un hueso o la blanda y pantanosa opulencia de una ostra"¹⁶⁸. Tras la forma de los alimentos, para Dalí se esconde el deseo de la pulsión sexual, que Dalí definiría como "Gloria entre los dientes, angustia entre las piernas"¹⁶⁹, entrecruzándose los planteamientos de Brillant Savarin con Freud.

Uno de los primeros ámbitos en los que centrará su interés por la comida será en el de la arquitectura. Dalí hablará de la belleza comestible, donde la comida constituye terreno exclusivo de un pensamiento simbólico: masticación posesiva, atavismo y actividad paranoica. El acto de comer no supone para Dalí el acto de alimentarse, sino que supone el modo de alimentar su delirio paranoico. Pero sus numerosos impulsos caníbales no van a encontrarse en las grandes *machineries* comestibles, los banquetes de Veronese, las carnicerías bien surtidas del Barroco napolitano con la cabeza del Bautista servida en bandeja de plata, la identificación del martirio con la pulsión sádica y, por extensión con el consumo de la víctima. No buscará su inspiración tampoco en la huerta del bodegón castellano o la frutería fina, los ahumados y la caza de las naturalezas muertas flamencas sino que permanecen ocultos en la realidad cotidiana¹⁷⁰. Dalí va a encontrar su manjar en lo contemporáneo y quizás en el lugar más impensable: la arquitectura de Gaudí. El artista no dudará en defender que este estilo posee unos valores extraplásticos, que ha dado como resultado una arquitectura

¹⁶⁷ Persistencia de la memoria, también llamado, los relojes blandos, o el tiempo derretido. 1931, Museum of Modern Art.

¹⁶⁸ DALÍ, *op. cit.*, p. 10.

¹⁶⁹ Título del capítulo doce de su Vida secreta, *op. cit.*, p. 369-375.

¹⁷⁰ Sobre la relación de Dalí con la arquitectura *modern style*, ver el catálogo de la exposición *Dalí, arquitectura*, celebrada en la Sala de Exposiciones de la Fundació Caixa de Catalunya, La Pedrera, Barcelona, 1996 y comisariada por Juan José Lahuerta.

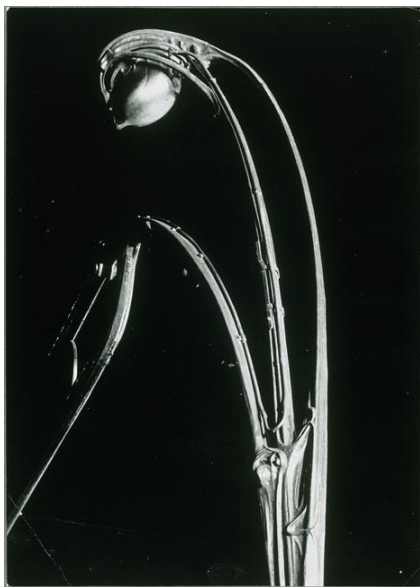


Figura 73. Fotografía de Man Ray y Brassai sobre motivos arquitectónicos modernistas que ilustran el artículo de Salvador Dalí.

erotizable, capaz de despertar una especie de "hambre original". La piedra no es obstáculo para ser devorado y concibe a la arquitectura como postre. Por ello, en 1933 publica en la Revista *Minotaure* un texto fundamental: "Sobre la belleza aterradora y comestible de la arquitectura del Modern Style".¹⁷¹ En su artículo, definirá a la arquitectura como "columnas de carne febril", que llevan a la "eclosión del complejo sádico anal. Coprofagia ornamental flagrante. Onanismo muy lento, agotador, acompañado por un enorme sentimiento de culpabilidad".

Las fotos que acompañaban el artículo de *Minotaure* mostraban fotografías de entradas (también llamadas "bocas") del metro de París realizadas por Brassai y otras de Man Ray de arquitecturas modernistas de Barcelona [Figura 73]. Estos objetos de estilo 1900 como bustos de mujeres cuyo cuerpo surge de obscenos nenúfares o las célebres bocas de metro que habían maravillado a Dalí desde su primer viaje a París. Las formas de ciertas construcciones rememoran la mantis, lo opuesto a la belleza comestible. Es decir, se muestran imbricados el deseo erótico junto al apetito que estimulan. La finalidad conduce a uno de los objetivos finales de la imaginación amorosa: comerse el objeto de deseo, llevando a su desaparición, a su incorporación.

Dentro del artículo, Dalí enunciaría a una de las figuras más destacadas del movimiento surrealista,

¹⁷¹ DALÍ, S., "Sobre la belleza aterradora y comestible de la arquitectura del Modern Style", en *Minotaure*, nº 34, París, 1933, p. 68-76. Reproducido en DALÍ, S., *¿Por qué no se ataca a la Gioconda?*, Madrid, Siruela, 1994, pp. 154-159.

André Bretón. En el momento de definir la Belleza, Dalí afirmará que "Breton dijo: la belleza será convulsiva o no será. La nueva era surrealista del 'canibalismo de los objetos' justifica igualmente esta conclusión: la belleza será comestible o no será". A lo largo del texto de crítica delirante, Dalí indicaría el objetivo final del canibalismo, que no es sino la visión sexual que él ve en la arquitectura, concretamente en la Arquitectura *Modern Style* ya que consigue desafiar a las leyes modernas de lo constructivo. Este razonamiento le hace considerar la producción arquitectónica de Gaudí el paradigma de su planteamiento, ya que sus edificios son ineludiblemente identificados con la repostería.

Encontraremos una ilustración de esta paradoja aparente en una comparación corriente, empleada es cierto con mala fe, pero no obstante muy lúcida, que consiste en asimilar una casa *Modern Style* a un pastel, a una tarta exhibicionista y ornamental de "confitero". Repito que se trata de una comparación lúcida e inteligente, no solo porque denuncia el violento prosaísmo materialista de las necesidades inmediatas, urgentes, sobre las que descansan los deseos ideales, sino también porque, por eso mismo y en realidad, se alude así sin eufemismos al carácter nutritivo-comestible de esa clase de casas, que no son más que las primeras casas comestibles, que los primeros y únicos edificios erotizables, cuya existencia verifica esa 'función' urgente y tan necesaria para la imaginación amorosa: poder comer de la forma más real, el objeto de deseo¹⁷².

Esta asociación de ideas presente en el tratamiento del *Modern Style* nos plantea la idea de que, además de actuar como objeto devorado, un elemento pueda ser objeto devorador, mostrando como el deseo puede ser direccionalidad múltiple. Así, en el *Gran masturbador*, la figura *Modern style* hacia la que una mujer acerca

¹⁷² DALÍ, S., *Los cornudos del arte moderno*, Barcelona, Tusquets, 2000, p. 57.

su boca a los genitales masculinos de una escultura, podría considerarse comestible.

La histeria será otro sujeto sobre el que nos detendremos. Dalí publicaría en la revista *Minotaure* otro texto titulado *El fenómeno del éxtasis* (1933) [Figura 74]¹⁷³. Junto al texto, se incluía un *collage* fotográfico en el que vemos mujeres en éxtasis, no pudiendo evitar recordar a las captadas por Charcot. Entre las diversas imágenes, Dalí incorpora la fotografía de un jarrón *Modern Style*, buscando establecer la analogía de que ellas son igual de comestibles y apetitosas. La gran mayoría de las fotografías de rostros nos presentan a las mujeres tumbadas. Estas mujeres caídas y horizontalizadas nos remiten indudablemente a las mujeres-paisaje que realizó Masson, mientras que las fotografías de orejas aparecen conformando una espiral en torno a “una cabeza cortada, caída”¹⁷⁴. El acto de horizontalizar a las mujeres convierte sus bocas en sonrisas verticales que se entregan a satisfacer los deseos- Rosalind Krauss afirma que Dalí escoge esta postura fuera de cualquier casualidad. Así, “para representar el éxtasis [...] basta con girar la cabeza 180 grados y desplazar el eje del cuerpo de orientación vertical— los ojos, luego la nariz, luego la boca—a una línea horizontal que, curiosamente, culmina en la

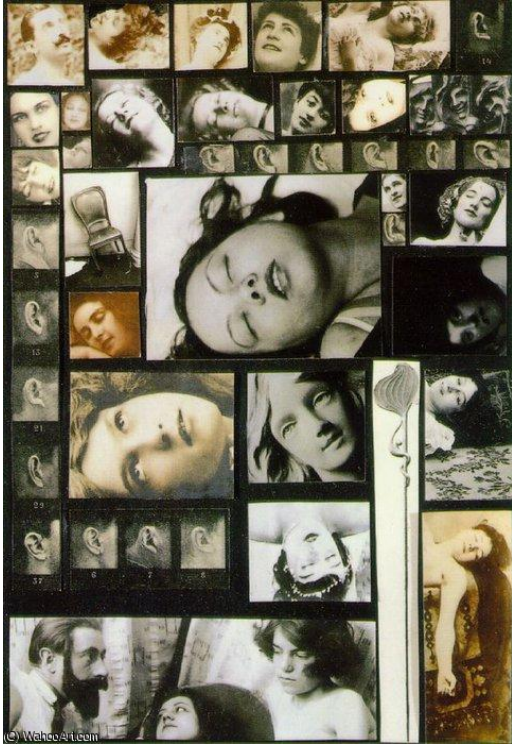


Figura 74. Salvador Dalí, *El fenómeno del éxtasis*, 1933, Revista *Minotaure*.

¹⁷³ El texto “El fenómeno del éxtasis” puede encontrarse en Salvador Dalí, *¿Por qué se ataca...?, op. cit.*

¹⁷⁴ LAHUERTA, J. J., *El fenómeno del éxtasis*, Siruela, Madrid, 2004, pág. 114. El autor analiza pormenorizadamente esta obra y el texto que la acompaña, estudiando el panorama en el que se insertan y su significado dentro de la producción daliniana.

boca”¹⁷⁵. Las mujeres fotografiadas actuarían en un doble papel, como objetos de deseo (comestibles) y agentes de deseo (devoradoras). Para Dalí, la belleza se convierte en una brutal llamada a la posesión.

Como podemos comprobar, uno de los motivos que más se repite en estas obras tempranas es el de la mujer-jarra, usado por Dalí para ejemplificar la concepción de Freud de la mujer como contenedor. No se presentan de forma amable sino que sus feroces dientes, como en la obra titulada *Los primeros días de la primavera* (1929). Esta obra nos muestra la evidencia de la voracidad de las mujeres-jarra, que aparecen mordiendo y tirando de la piel de un rostro masculino. Esta misma reacción, donde ya vemos correr la sangre, vuelve a aparecer con los mismos protagonistas en *Phantasmagoría* (1929). Como podemos ver, Dalí no abusa de la representación de vaginas *dentatas*, sino que prefiere la representación de las mujeres-jarra como equivalente de la mantis, capaces de devorar a su víctima entera y, que como ellas, comienzan esta tarea por la cabeza. Dentro de la producción daliniana, la figura de la mantis recibe especial atención en obra que supondrá una obra indispensable del surrealismo: *El mito trágico de "El Ángelus" de Millet*. Mediante el modo paranoico-crítico, Dalí consigue refrendar su argumento sobre el personaje femenino y transformarla en una mantis. Dalí no duda en analizar y reflexionar sobre la obra de Millet, identificando a la mujer del cuadro de Millet con una madre caníbal¹⁷⁶.

¹⁷⁵ KRAUSS, R., *El inconsciente óptico*, Madrid, Tecnos, 1997, p. 167.

¹⁷⁶ DALÍ, S., *El mito trágico de "El Ángelus" de Millet*, Barcelona, Tusquets, 2004.



Figura 75. Salvador Dalí, *El gran masturbador*, 1929, Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía.

Una de las obras más paradigmáticas en la producción daliniana y que está dentro de la esfera de lo comestible es *El gran masturbador* (1929) [Figura 75]. Esta obra fue pintada nada más conocer a Gala, por lo que es latente su miedo a correr el mismo destino que el macho mantis, como se muestra al representarse como víctima. Dalí representa su rostro junto a un gran saltamontes (o langosta), insecto al que el artista tenía pánico y en el vemos la configuración de la mántida. Su presencia en esta escena de devoración masculina y su situación cerca de la boca ejemplifican sus miedos.



Figura 76. Salvador Dalí, *Canibalismo de otoño*, 1936-37, Tate Modern, Londres.

Dalí le otorga otra vuelta de tuerca, donde el cuerpo del deseo es despedazado para ser inmediatamente devorado. En *Canibalismo de otoño* (1936-37) [Figura 76], Dalí nos ofrece un macabro banquete en el que relaciona lo comestible con la muerte, y describe al detalle todo tipo de utensilios culinarios, no faltando la descripción del pan, la fruta y la carne.

Uno de los más claros referentes en la trayectoria de Dalí sería la película que realizó junto a Luis Buñuel, *Un perro andaluz*. En esta obra, Dalí reflejará su universo y el canibalismo estará presente. Así, el canibalismo aparece a través de una serie de fundidos que encadenan la mano con las hormigas, un vello axilar

(masculino), un erizo de mar y el personaje del andrógino, que muere tras tocar con un palo una mano mutilada; sexualidad y muerte en estrecho contacto.

Las hormigas también estarán presentes en obras como *La fuente* (1930), en la que hormigas ocupan el lugar de la boca de un rostro femenino, que actúa como contenedor, esculpido en una fuente. Las ansias canibalistas estarán presentes en una de las ilustraciones de *Los cantos de Maldoror* (1934), donde un hombre de cráneo protuberante cose a un bebé que agarra brutalmente con sus dientes. La fisonomía del protagonista resuena al burócrata, quien volverá a aparecer en *Canibalismo de los objetos* (1932). Ahora aparece devorando un zapato, claro sustituto fetichista del pene, rodeado de varias figuras mostrando su *sex-appeal*, tanto masculinas como femeninas. En Dalí está presente la ambivalencia, todos devoran y se ofrecen a la devoración.

Su relación avanza, pero sus miedos continúan. Así se aprecia cuando Gala es representada como una especie de mujer-jarra en *Gala* (1931), donde también aparece un Dalí blando con su correspondiente saltamontes. De nuevo el referente autobiográfico, esta vez muy claro con Gala incluida en forma de fotografía-collage. Como hemos visto, Dalí nos ofrece una constante en la representación de imágenes sobre la voracidad del sexo femenino preferidas por el artista, tales como los hormigueros, que insisten en la unión del sexo y la muerte, ya que las hormigas se asocian a los cadáveres en descomposición.



Figura 77. Salvador Dalí,
Interior de *Taxi pluvieux*,
1938, *Exposition
internationale du
surréalisme*, París.

En 1938, Dalí participaría en la *Exposition internationale du surréalisme* con la obra *Taxi pluvieux* [Figura 77]. Esta pieza, a medio camino entre la instalación y el objeto surrealista, provocó un fuerte impacto. Además estaba situada en el patio de la entrada, por lo que obligatoriamente era vista por todos los asistentes. Consistía en un taxi en cuyo interior encontramos dos maniqués, uno que actuaría como chófer con cabeza de tiburón y una pasajera vestida con traje de noche, sentada sobre un montón de verduras. Ambos aparecían regados por la lluvia que caía en el interior del taxi, mientras sus cuerpos eran recorridos por centenares de caracoles.

Un año después y en Nueva York, tendría lugar la celebración de la Feria Mundial, ocasión para la cual se erigió el Pabellón surrealista. Gala y Dalí serán invitados a participar¹⁷⁷, para lo que llevarían a cabo el proyecto titulado *Dream of Venus*¹⁷⁸. Presentarán una mujer desnuda como maniquí y en cuyo pubis había sido cubierto por una langosta, exponente de las ideas de este

¹⁷⁷ ROBLEDO PALOP, J., *Dalí en Nueva York, Nueva York en Dalí: el primer viaje de 1934, El arte y el viaje*, Madrid, CSIC, 2011, pp. 105-120.

¹⁷⁸ AA.VV., *Salvador Dalí. Dream of Venus*, Barcelona, Fundación La Caixa, 2000.

artista y que bautizaría con el nombre de *El sueño de Venus* [Figura 78]. La comparación metafórica en torno a la sexualidad femenina se manifestaba a través del componente devorador del sexo femenino que derrochaba sexualidad, al mismo tiempo que aparecía envuelto en un halo de misterio, llevando a cabo un proceso de objetualización del cuerpo femenino.



Figura 78. Salvador Dalí y Gala durante el ensayo fotográfico para el proyecto *Dream of Venus*, 1939.

En los ensayos fotográficos, Dalí adorna a las modelos con diversas clases de moluscos y crustáceos, especialmente langostas, cuya inspiración parece remontarse a las naturalezas muertas holandesas del siglo XVII. Esta inclusión de animales

marinos no supone una novedad sino que anteriormente lo había realizado en numerosas obras como en *Gala y el Angelus de Millet precediendo la llegada inminente de las anamorfosis cónicas* (1933) en los grabados dedicados a los *Chants de Maldoror* (1934); en el *retrato de Harpo Marx* (1937) o en algunas de las prendas que diseñó para Elsa Schiaparelli (1938). Finalmente la langosta deviene una de las “ideas obsesivas” que de vez en cuando aparecen en la obra del pintor y que inundan diversas obras y a través de diversos lenguajes. Un ejemplo será el *Teléfono langosta* (1936), que consiste en un teléfono cuyo auricular fue sido substituido por un crustáceo de esta especie. El contraste de las formas duras del animal marino sobre los cuerpos de las maniquíes convierte a la una mujer en un objeto; o como diría Dalí: de un ser objeto.

Las dos sesiones fotográficas que sirvieron de ensayo fueron realizadas Horst y por Platt Lynes. En ellas, presenciamos el cuerpo de una modelo [Figura 79] al que se le ha pegado una langosta sobre los genitales, otorgando una sensación fascinante y lúgubre a la vez. Dalí recogería todas sus impresiones sobre el proyecto, en la cual manifiesta como esa sesión se trataba del ensayo del vestido de Venus. En el interior del pabellón, se colocó un texto en el que la diosa se autodefinía y que vendría a reforzar este planteamiento: “Como la langosta de las profundidades voy vestida con mi osamenta. Dentro está la carne de color rosa de los sueños, más dulce que la miel”. Estas fotografías realizadas por Horst y Platt Lynes, sacan a la luz los temores primitivos que flotan a su alrededor: oralidad, canibalismo, castración, una serie de temores sexuales siempre presentes en la obra pictórica de Dalí.

A pesar de conocerse anteriormente, Horst no trabajó con Dalí hasta abril de 1939, momento en el que realizó el grupo de fotografías para *El sueño de Venus*, imágenes cuya puesta en escena y retoques corrieron a cargo de Dalí. De las diferentes sesiones fotográficas que tuvieron lugar, posiblemente se realizaron tres, aunque solo tengamos la certeza de la realización de dos debido a la asistencia de

diferentes modelos. En las dos primeras, aparece una modelo sentada e iluminada lateralmente que, en una de las imágenes se encuentra en posición de tres cuartos y en la otra, frontal. En la primera, la chica fotografiada lleva sobre la cabeza una langosta sujeta con las manos y sobre el pecho colgando de un collar la carne de unas ostras (algunos de cuyos caparazones aparecen sobre los muslos), mientras que en el regazo reposa una especie de congrio. En cambio, en la segunda, la langosta estará ahora colocada entre las dos piernas, encima del sexo, y las ostras que anteriormente tenía sobre los muslos ahora son sostenidas por la modelo en sus manos.

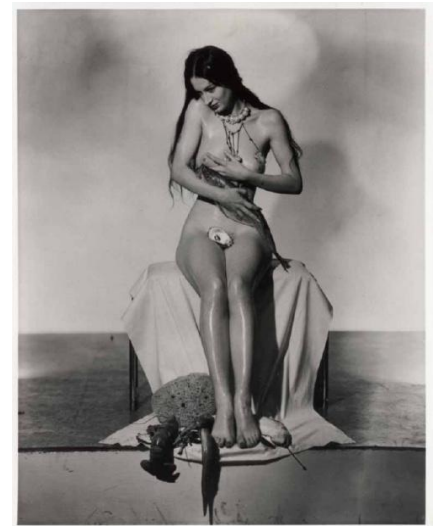


Figura 79. Salvador Dalí, Horst y Platt Lynes, Modelos para el proyecto *Dream of Venus*, 1939.

En otra de las fotografías, Dalí pintará sobre la modelo una especie de vestido negro que deja al descubierto el pecho y el vientre. En la tercera fotografía, una modelo completamente desnuda-exceptuando un collar de estrellas de mar posa con las manos en la cintura y las piernas ligeramente separadas, mirando hacia la izquierda de la cámara rompiendo con la posición de tres cuartos de la cabeza la frontalidad del cuerpo. El fondo es



neutro y casi imperceptible, claro y luminoso y que resalta las sombras de la figura perfilada muy nítidamente. Sobre esta última imagen, Dalí pintaría un sombrero de algas, al mismo tiempo que transformaba las piernas y los pies en dos grandes colas de pescado¹⁷⁹.

El contraste entre el duro caparazón de las langostas sobre los cuerpos gélidos de las modelos-maniquíes, provocó un enorme desconcierto. En obras anteriores, Dalí había colocado las langostas sobre la cabeza de los personajes, ahora daba un paso más allá y se trasladaban para posarse sobre el sexo. Aunque Dalí jugara a mostrar la oposición de contrarios -lo duro y lo blando- es evidente su intención en esta obra va más allá, ya que esta obra se convierte en una alegoría sobre la pulsión sexual y la nutritiva, en una asociación que enlaza con los planteamientos básicos en Freud. Dalí afirmaba que la langosta esconde bajo el caparazón la carne coloreada de rosa de los sueños, una carne que también remite al sexo femenino. La langosta actúa doblemente, escondiendo y protegiéndolo a la vez, con sus amenazadoras tenazas. Sus tenazas revelan la ambigüedad de la imagen, en la que más que aludir al placer parece referirse al temor al placer. Las grandes y aterradoras tenazas de la langosta sirven de testimonio del miedo a ser devorado por la vagina femenina, de ser destruido por la mujer, simbolismo en clara relación con una temática recurrente como la mantis, presente en su obra pictórica como escrita. Pero las grandes tenazas de la langosta encima del sexo femenino también



Figura 80. Fachada y detalle de la entrada de *Dream of Venus*, Nueva York.

¹⁷⁹ AA.VV., *Dream of Venus*, op. cit, p. 93.

hacen referencia a la castración, siendo imposible no volver a Venus, la diosa nacida de la espuma producida por los genitales del castrado Urano al caer sobre las olas¹⁸⁰.

La fachada del *Sueño de Venus* [Figura 80] se convierte en una "carne colosalmente seductora". En propias palabras de Dalí, los coches "aerodinámicos", "gelatinosos", abombados no son sino excrecencias del espacio carnoso. "La época de lo blanco", "la época de los relojes blandos", de los "automóviles blandos", de las "mesillas de noche blandas" que había anunciado el *Modern Style* "blando", ha llegado.¹⁸¹ Tras esta descripción de la fachada, podemos vislumbrar la fachada como una especie de montaña informe, una especie de "puré" del cual emergían un erizo viscoso, una serie de apéndices blandos, algunos en forma de brazos y manos, otros de cactus o de puntas, y otros de muleta.



Figura 81. Bañistas en la piscina de la instalación *Dream of Venus*. Nueva York.

¹⁸⁰ NISSAN N. PÉREZ, "Dalí, Horst, and The Dream of Venus", *The Israel Museum journal*, nº 3, Primavera, 1984, p. 52-57.

¹⁸¹ DALÍ, S. "Apparitions Aérodinamiques de " Êtres- Objets », *Minotaure*, 6 diciembre 1934, p. 33-34.



Figura 82. Claude y François-Xavier Lalanne, *Cubertería de Le dîner cannibale*, 1970.

Tras flanquear la fachada se accedía al interior de la instalación. En primer lugar, el espectador encontraba la zona húmeda, donde había una piscina [Figura 81] con una serie de bañistas realizando ejercicios de natación sincronizada, y cuyo bañador suponía una especie de corpiño. A continuación se encontraba la zona seca en la que Dalí desplegó su creatividad. Diseminados por el espacio podían verse diversos maniquíes: desde un "vampiro afrodisiaco" en el que la figura estaba compuesta por una cabeza de tigre y un cuerpo hecho con vasitos de licor, algunos con una paja en su interior, hasta un "cadáver exquisito", cuya cabeza y cuello eran un mango de paraguas, el cuerpo era un arca de madera, los muslos cazuelas y las piernas patas de piano de chocolate. Igualmente, junto a los maniquíes se hallaban diversos objetos intervenidos como un gramófono, cuyo brazo del tocadiscos era una mano, mientras que el disco era un seno femenino, o una lámpara cuyo pie era un rostro. Toda esta composición se cerraba con la instalación *Taxi pluvieux* que Dalí ya había presentado en la "Exposición internacional del Surrealismo" el año anterior en París.

Las cenas-banquetes también supondrán la ocasión perfecta para entregarse a las pulsiones caníbales, ocasión que utilizaron los artistas Claude y François-Xavier Lalanne, celebrando en diciembre de 1970 *Le dîner cannibale* (*La cena caníbal*) [Figura 82]. Este banquete fue concebido como una experiencia en la que los invitados vivieran la experiencia figurada de comer partes del cuerpo humano. Para ello se fabricaron moldes para el horno en bronce fundido con formas humanas y

cocinarían ingredientes naturales con los que elaborar platos lo más semejantes a la realidad. El menú degustación se componía de un entrante, consistente en dedos con uñas pintadas de rojo, elaborados con ternera picada y salsa de tomate. El plato principal servía la propia cabeza del artista: en un plato de plata estaba servido puré de patatas, los ojos se hicieron con huevos, champiñones y trufas; la garganta con pequeñas salchichas de Frankfurt, el cerebro con sesos de ternera y las cervicales fueron semejadas con un rabo de toro. El postre aunaría las pulsiones caníbales y sexuales ya que consistía en un falo de chocolate relleno de cerezas, ciruelas y plátanos en Armaganc. La sangre también estuvo presente en el banquete en forma de cóctel. Sus ingredientes serían la sangre de buey, vodka, ketchup y Campari. La participación de los espectadores osciló desde el humor a la repulsión.

El artista como ser comido será también el *leitmotiv* de la obra de Lauret Moriceau, *L'Artiste diffus*, quien en 2003 realizó una performance consistente en un molde a escala real de chocolate del propio artista. Conducido por un cortejo fúnebre, sería finalmente comido por el público asistente. Este acto de canibalismo buscaba establecer diálogos sobre la relación con el otro.

El modo en el que el canibalismo se entiende como atracción y repulsión se reflejará en la obra del artista mexicano César Martínez. En sus performances invita al público a degustar dulces, como chocolate y gelatinas de fruta con apariencia humana lo que lleva consigo la repulsa de los espectadores al incurrir en el canibalismo.¹⁸² El artista afirma que las personas que asisten a sus *perforMANcenas* manifiestan haber

¹⁸² Es interesante destacar la obra de FUSCO, C. (ed.), *Corpus Delicti. Performance Art of the Americas*, Londres/Nueva York, Routledge, 2000.



Figura 83. César Martínez, *performANCena.*, 2002.

experimentado sentimientos contradictorios, que van del placer y el sensualismo a la reticencia y el asco, aunque destacan la presencia de cierto carácter lúdico y el humor, los cuales considera clave para el desarrollo de su obra [Figura 83]. Los participantes disfrutaban del hecho de compartir una comida y predominan los sarcasmos sobre las partes del cuerpo a ingerir, donde las implicaciones eróticas del canibalismo están presentes¹⁸³. El lenguaje también formará parte mediante los juegos de palabras del título en clara sintonía al valor alimentario, canibalista y latino de su obra: *performANCenas, aparato difestivo, Amé Rica G-latina...*¹⁸⁴ [Figura 83]. A través del humor, los invitados degustarán las diferentes partes del cuerpo, resultando más jocosas aquellas partes que recuerdan a las zonas erógenas. En su performance se combinan elementos de la eucaristía cristiana y rituales de sacrificio de la cultura azteca, que tomará forma en el texto de la acción, en forma de plegaria:

Tomad y comed todos de él,
porque este cuerpo es la deuda de la
sangre,

¹⁸³ El placer erótico que puede desentrañar el acto de *comer* un cuerpo humano fue el origen de la realización de las esculturas comestibles de Martínez. Le propio artista enuncia que una de sus influencias más claras será *La carta de Sagawa* (de Jûrô Kara), un libro inspirado en el caso real de un estudiante japonés que asesinó a la mujer que amaba y devoró algunas de sus partes. El primer cuerpo comestible del artista representaba a una mujer, pero pronto abandonaría este camino, por considerar el "uso y abuso" que han sufrido esta clase de metáforas y la propia imagen de la mujer.

¹⁸⁴ El artista destaca las múltiples expresiones del lenguaje relacionadas con el canibalismo, utilizadas en festividad del Día de los Muertos y a la gastronomía de su México natal, algo que le había sorprendido desde su infancia y que para él viene a poner de manifiesto la presencia soterrada del canibalismo en nuestra vida cotidiana

la sangre del cadáver,
el cadáver de todos los días,
el cadáver de todos los mejicanos.
Sangre de la nueva alianza y etérea,
que será derramada por el libre tránsito económico
y por todos los gobernadores
para el perdón de los pecados¹⁸⁵

En el proceso de consumo de los dulces con formas humanas tiene lugar el descuartizamiento y las transformaciones que el “consumo artístico” opera en la obra y en los participantes.

Ellos destruyen la escultura al ingerirla y a su vez pasan a ser su nuevo receptáculo, pues de ahora en adelante circulará en su interior, literalmente asimilada y digerida, para acabar siendo parcialmente expulsada. El destino final de estas obras nos remite así a lo escatológico, que ya estaba presente en la obra de Antoni Miralda, quien junto a Dorothée Selz lleva a cabo los *Traiteurs Coloriste*. Mediante la realización de un *catering*, transformaban las galerías de arte en cocinas y comedores y a los espectadores en participantes, comensales e interlocutores¹⁸⁶. No solo cocinaron para las galerías sino que también trabajaban en contextos diferentes como en una playa nudista de Córcega. Colorear la comida también implicaba colorear el aparato digestivo y los excrementos de los participantes.

Sobre cuestiones como la putrefacción asociada al canibalismo, Marcel Duchamp ejecutará en el verano de 1959 un perfil humano, a la manera de Arcimboldo. Realizado con frutas y verduras que no son reales, sino imitados con mazapanes comprados en una pastelería local. Lo que si son reales son los insectos que se alimentan de esta escultura

¹⁸⁵ FUSCO, C., *op. cit.*, p. 87.

¹⁸⁶ Es el mismo juego que llevó a cabo Daniel Spoerri con su producción anteriormente.

en putrefacción. Su título, como no podría ser de otra forma, será *Sculpture Morte*.



Figura 84. William Villalongo, *Muses (artifact 3)*, 2012- 2014, Brooklin Museum.

Cuando William Villalongo realice su obra titulada *Muses (artifact 3)*, 2012-2014, expuesto en el Brooklin Museum [Figura 84] no podremos evitar recordar la serie realizada por Hanna Höch *De un Museo etnográfico*¹⁸⁷. Villalongo vuelve a escoger desnudos femeninos presentes en el arte a los cuales les añade un rostro procedente de una máscara africana, siguiendo prácticamente el mismo *modus operandi* que ya realizó Höch. Pero en uno de estos desnudos, la mujer aparece sentada sobre una hamburguesa, hecho que incide en mostrarnos a la mujer como un objeto de consumo, de *fast food*, cuya naturalidad es ausente y ocupada por la artificiosidad, la comida preparada.

En los años setenta, la unión de arte y vida impulsa a la *performance* y al *happening* como medio de

¹⁸⁷ Estela Ocampo ha trabajado profusamente sobre temáticas como el primitivismo, analizando a artistas como Hanna Höch. En relación a este tema, es interesante la lectura de su reciente publicación titulada *Contemporary Artist on Colonial Museums*. (OCAMPO, E., "Contemporary Artist on Colonial Museums", *Boletín de Arte*, nº 37, Departamento de Historia del Arte, Universidad de Málaga, 2016, pp.35-47.)

expresión, medio que será utilizado por numerosos artistas para llevar a cabo su visión sobre temáticas como el canibalismo. Los artistas del accionismo vienés no van a dejar pasar la oportunidad de trabajar la oralidad caníbal y donde la mutilación y el canibalismo convierten al espectador en cómplice a través de la mirada, juego que nos recuerda cómo en el bodegón el ojo devenía en boca, ya que mirar se asimilaba a leve mordisco. Así, Otto Mühl en su obra *Stilleben* (1964) realizará una ofrenda caníbal a través de la realización de una "naturaleza muerta viva" donde veremos entremezclados alimentos servidos con cabezas "decapitadas" del propio artista y otros integrantes, cubiertas de sangre. Otra obra en la que el cuerpo aparece como alimento será *Nahrungsmitteltest (Prueba de alimentos)*, 1966) [Figura 85]. En ella aparecen piernas, manos y cabezas salen de las perforaciones hechas en la mesa de al lado, rodeada de restos de comida. Se produce una invitación a la antropofagia, al deseo de liberalizar los instintos primarios¹⁸⁸.



Figura 85. Otto Mühl, *Nahrungsmitteltest (Prueba de alimentos)*, 1966.



Figura 86. Otto Mühl, *Degradación de una Venus*, 1963.

Dentro del accionismo vienés, en 1963 Mühl anunció la realización de una acción denominada *Degradación de una Venus* [Figura 86]. Su objetivo era vejar el símbolo de la belleza que encarnaba la mujer en la tradición y en la historia del arte.

La *acción número 3* tuvo lugar en Obere Augartentrasse, Viena, el 24 de febrero de 1964 y consistió en empanar el trasero de una modelo

¹⁸⁸ REPLINGER, M., "Recetarios indigestos en el arte contemporáneo", en *Comer o no comer, op.cit.*, p. 252.



Figura 87. Otto Mühl,
Acción número 3,
1964.

[Figura 87]. El autor explicó en un texto la elección de una mujer con el trasero más voluminoso de lo habitual sobre el que verterá líquidos y huevos con cáscaras. Posteriormente el artista muerde una de las nalgas para posteriormente separar el pelo púbico con guantes de goma para que se observe claramente la entrada vaginal y la abertura anal. Esta acción conviene en una propuesta atrevida, especialmente si tenemos en cuenta el asfixiante entorno sociopolítico y la presión religiosa en Austria. La acción resultaba enormemente subversiva por la simple desnudez de la mujer en vivo; aún más la del hombre. Pero si además nos encontramos con prácticas y métodos pornográficos como los de inspeccionar los genitales y exhibirlos crudamente, la transgresión y el escándalo estaban servidos¹⁸⁹.

Otra de las acciones en público orquestada por Mühl y filmada por Kurt Kren en 1964, será la titulada *Chattanooga* (el nombre de un club nocturno). La invitación recogía la finalidad de la acción, consistente en lograr la destrucción del cuerpo femenino mediante alimentos. El desarrollo de la acción consistía en que el cuerpo de una mujer fuera cubierto con comida para posteriormente introducirlo en un saco de plástico¹⁹⁰.

Sobre los roles de género versará la *Acción Material número 12. Mamá y papá* (1964) [Figura 88]. Los protagonistas ejecutan la separación de roles, siendo diametralmente opuesta la diferenciación de sus funciones. En virtud de esta diferenciación, el artista va vestido con traje oscuro como signo de respetabilidad y poder varonil en la sociedad normativa, mientras que la

¹⁸⁹ ALIAGA, J.V. *Orden Fálico. Androcentrismo y violencia de género en las prácticas artísticas del siglo XX*, Madrid, Akal, 2007, p. 216-217.

¹⁹⁰ *Ibíd.* p. 217.

mujer siempre sale sin ropa, tumbada en una suerte de mesa/altar, en que transcurre la acción. La función activa es desempeñada por Papa/Mülh, quien es el encargado de aplastar, destrozar, estallar, morder, colocar, esparcir, verter, regar, etc. En cambio, ella llevará a cabo un rol pasivo en el aparecerá indolente. En uno de los momentos presentes en la grabación, la mujer aparece amamantando y más tarde ofrece un biberón. La única función de la mujer es de carácter nutricio y será relegada tras la aparición del biberón. La maternidad se muestra como la única función de la mujer en la sociedad¹⁹¹.



Figura 88. Otto Mühl, *Acción Material número 12. Mamá y papá*, 1964.

Pero quizás una de sus acciones más polémicas del artista austriaco sería la realizada en 1964 y filmada gracias a la participación de Kurt Kren. Titulada *O Tannenbaum* (Oh, árbol de navidad) [Figura 89] y realizada en la localidad teutona de Braunschweig, el artista aparecía en una cama con una mujer situada debajo de un árbol de navidad. Con anterioridad Mühl había contratado a un carnicero que extirpó el corazón a un cerdo tras matarlo con una pistola de matarife. Durante la acción Mühl se subió a una escalera y miccionó sobre la mujer y sobre el corazón del cerdo. Las reacciones entre el público presente no tardaron en alzarse y una mujer del movimiento de liberación feminista que



Figura 89. Otto Mühl, *O Tannenbaum*, 1964.

¹⁹¹ ALIAGA, *op. cit.*, 218.

estaba presente perdió el control y se puso a gritar y a proferir insultos. El artista no dudó en acudir a la espectadora y espolvorearla con harina. Un hombre trató de atacar a Mülh provisto de patatas a lo que el artista actuaría de la misma forma. En las acciones de Mülh, los alimentos son parte indispensable. Empezaba con agua sobre los cuerpos de las modelos, luego vertía aceite, sopas con picatostes, carne y verduras, un racimo de uvas; para avivar el color se añadían keptchup, mermelada o zumo de remolacha. También usaba harina, huevos y col. La carga machista está presente en la inactividad de la mujer, que actúa como superficie manchable, ensuciable, usable, que como podemos ver se convierte en un leitmotiv reiterado hasta la saciedad en el trabajo accionista de Mülh.

2.2.5. Cambio de perspectiva: mujeres representando la voracidad femenina

A comienzos de las vanguardias, las artistas, conscientes de su situación como subalternas, comenzarán a realizar obras en las que, utilizando del desnudo femenino, denuncien el uso hedonista ejercido por los artistas masculinos. Para evidenciarlo, mostrarán cómo la mujer es representada como un objeto que es consumido por el hombre, por lo que su representación asociada a la comida no hará sino incidir en que ambos eran representados buscando despertar el apetito masculino, tanto el gastronómico como el sexual.

Si miramos atrás y hacemos un breve recorrido, podremos vislumbrar que las distintas generaciones de artistas feministas han considerado al cuerpo femenino como un medio. Sobre él, las artistas van a volcar las experiencias y el pensamiento crítico, germen de un compromiso y posicionamientos políticos,

sociales, vitales. Como vemos, el cuerpo femenino ha sido el campo de batalla¹⁹² sobre el cual se han desarrollado luchas feministas con un claro objetivo que no es otro sino el de retomar el control sobre aspectos que han estado históricamente en manos masculinas como su propio pensamiento, su construcción o su representación. Como ejemplo, podemos mirar el tratamiento que ha sufrido el desnudo, como género o temática. Linda Nead no dudará en afirmar que el desnudo “debería reconocerse como un motivo particularmente significativo en el arte y en la estética occidentales. La representación del cuerpo femenino, dentro de las formas y marcos del gran arte, es de manera general una metáfora del valor y la significatividad del arte”¹⁹³.

Han sido muchas las artistas que, a través de su producción, han pretendido definir identidades, crearlas, utilizando como herramientas las representaciones de cuerpos femeninos que actúan como categorías sexuadas, materias carnales, elementos objetualizados. No han dudado en mostrar que son creadas para el consumo visual y su claro interés por poseerlas. En el acto de la deglución y la nutrición el alimento se trastoca, se disuelve y se transforma en energía.

Serán numerosas las obras que nos muestren imágenes de la mujer agresiva (y comestible), realizadas por mujeres artistas que nos proponen un uso alternativo de estas figuras, capaces de transformar las grietas abiertas por los surrealistas en auténticas estrategias de resistencia antipatriarcal. Los años setenta también supondrán un periodo clave, ya que la segunda ola feminista dejó una amplia estela de manifestaciones artísticas muy destacadas, especialmente en Estados Unidos. Analizaremos el funcionamiento de la figura “mujer”

¹⁹² No podemos evitar acordarnos de la obra de Barbara Kruger *Your body is a battleground*.

¹⁹³ NEAD, L., *El desnudo femenino*, op. cit., p. 13.

en los trabajos de ciertos artistas, sus pretensiones subversivas y las críticas feministas a estos usos de lo femenino¹⁹⁴.

2.2.5.1. Mujeres surrealistas

Anteriormente hemos analizado el tratamiento que el surrealismo hizo de la comida, donde se concibe el canibalismo como modo de trasgresión contra la sociedad burguesa y que tomará a la mujer como elemento ambivalente, como amenaza y elemento devorado. En esta línea se van a insertar una serie de obras que, realizadas por mujeres dentro del ámbito surrealista, ofrecerán un punto de vista diferente de entender la modernidad unido con su planteamiento sobre la ontología del sujeto femenino. El surrealismo se centrará en la representación de las mujeres fragmentadas presentándonos en un primer momento la construcción de la imagen de la mujer como mujer-niña, maga, musa o esfinge. Este interés en la atribución infantil de la mujer incidirá en la idea de sumisión que ejercieron los surrealistas, identificando a la mujer como fetiche. Pero esta consideración cambiará para, en una segunda etapa, focalizar su atención en el cuerpo femenino como elemento catártico de sus propios instintos o provocación. El cuerpo de mujer pierde su unidad y es rechazado en su totalidad. Como vemos, la fragmentación asociará la idea de mujer-órgano a través del proceso de desmembramiento, fragmentación, profanación y conversión en una amalgama de zonas eróticas¹⁹⁵.

El ambiente cultural, el de los surrealistas había hecho del hombre primitivo, una figura a exaltar y en el que muchos de ellos habían

¹⁹⁴ SULEIMAN, S., *Subversive Intent. Gender, Politics and the Avant- Garde*, Massachusetts, Harvard University Press, 1990.

¹⁹⁵ Sobre este asunto, es interesante destacar la conferencia ofrecida por Erika Bornay, titulada "*Las mujeres fragmentadas de los surrealistas y otros desatinos*", dentro del Seminario Internacional *Mujeres y arte de Vanguardia. Definiciones de un espacio intermedio*, organizado por LHACPG en Málaga.

optado por ejercer actos asociados a su naturaleza supuestamente “salvaje”, cuyas pulsiones caníbales hicieron de la mujer en la etapa del surrealismo un “objeto” sobre el que dar rienda suelta a sus inconfesables deseos.

Una de las primeras artistas que abordará en su producción obras en las que el desnudo femenino y la comida se alían para hacer latente la cosificación del cuerpo femenino será Meret Oppenheim. La investigadora Irene Ballester Buiges, en su libro sobre las representaciones extremas de la mujer en el arte contemporáneo dedica un capítulo al *Festín caníbal*, en el cual aborda el como el feminismo ha llevado a cabo apropiándose de la comida como sustituto metafórico del cuerpo y viceversa¹⁹⁶.

En este capítulo analiza una célebre obra de la artista Meret Oppenheim, que en 1959 organizó en Berna (Suiza) un *happening* llamado *Festín de Primavera*, que consistía en una maniquí desnuda y recostada sobre una mesa, con el rostro pintado de dorado y rodeada por flores, comidas y velas [Figura 90]. A su alrededor, los invitados, hombre y mujeres, comían sentados a la mesa, sin cubiertos y dirigidos por la misma artista. Meret Oppenheim no concebía *Festín de Primavera* como una denuncia sobre el tratamiento de la mujer como objeto, sino



Figura 90. Meret Oppenheim, *Festín de Primavera*, 1959, Berna (Suiza).

¹⁹⁶ BALLESTER, I., *El cuerpo abierto: representaciones extremas de la mujer en el arte contemporáneo*, Madrid, Trea, 2012.

que su esencia era bien distinta. Esta obra se enmarcaría bajo la premisa de que “el verdadero amor consiste precisamente en la transformación del apetito de posesión en entrega”¹⁹⁷. Es decir, el maniquí no se mostraba como elemento amenazante sino que mostraba desvestida la mujer, lista para la entrega erótica que suponía la liberación sexual que contemplaba el Surrealismo. El acto de tomar los alimentos situados alrededor de la maniquí sin cubiertos muestra que el acercamiento hacia ella es amable, en una regresión al primitivismo, a una concepción pre-edípica del amor. En cambio, el uso de tenedores y cuchillos implica un acto de agresión, de indefensión de la otra persona que no puede defenderse frente al ataque que supone ser devorada.



Figura 91. André Breton, *Le Dîner sur la femme nue*, 1960, *Exposition Internationale du Surréalisme (EROS)*. París.

¹⁹⁷ PAZ, O., *La llama doble. Amor y erotismo*, Barcelona, Seix Barral, 1993, p. 117. Es esencial la lectura de esta obra para comprender mejor los planteamientos sobre el amor y el erotismo en el arte del siglo XX. El autor analiza pormenorizadamente los orígenes de los diferentes tipos de amor y erotismo y como han pervivido y mutado en constante evolución a lo largo de los siglos, realizando una visión poliédrica sobre el tema.

El surrealismo había exaltado al hombre primitivo cuyas pulsiones caníbales hicieron de la mujer un "objeto" sobre el que dar rienda suelta a sus inconfesables deseos. André Bretón, al conocer la celebración de este *happening*, le propuso a Oppenheim que volviera a realizarla al año siguiente en la inauguración de la octava y última *Exposition InteRnatiOnale du Surréalisme* (EROS), en París que tendría lugar en la Galería Daniel Cordier. Durante la celebración de esta exposición, Oppenheim fue testigo de cómo su idea fue adulterada por los propios surrealistas ya que, al colocar al maniquí desnudo lo cubrieron con medias [Figura 91], hecho que disgustó a la artista, que no compartía con ellos el concepto de cuerpo y de sexualidad femeninos. Al forrar el cuerpo de la maniquí, rememorando el famoso *Déjeuner en fourrure* (1936), volvía a apelar a las sensaciones orales que daban alas a la imaginación sexual, pudiendo entablar numerosos tipos de relaciones metafóricas. El cuerpo de mujer se convertía entonces en objeto pasivo frente al *voyeur*, exclusivamente apto para el público masculino en el que primaba el deseo. Para los varones surrealistas la mujer era definida por su carácter infantil, primitivo y subconsciente, mientras que Meret Oppenheim en el *Festín de Primavera* había presentado a una mujer desnuda, exaltando su femineidad y prescindiendo de todo convencionalismo, mostrándose victoriosa y libre tanto para los hombres como para las mujeres, equiparándose al espíritu sexual masculino.

Meret Oppenheim presentaba a la "Nueva Mujer", alejada de la idea que se había forjado durante el romanticismo, la literatura del siglo XIX y el simbolismo, surgida tras la Segunda Guerra Mundial. Tanto Meret Oppenheim como Leonor Fini, amigas dentro del movimiento, fueron críticas por el trato recibido por los surrealistas varones a la mujer por distorsionar su imagen y su cuerpo. Por ejemplo, Leonor Fini se deleitó sexualmente en

su producción artística como devoradora de hombres, siendo el contrapunto a la mujer desnuda presentada en el banquete de París organizado por los surrealistas.

La maniquí francesa, que finalmente llevaba unas medias de color carne, tenía unas langostas vivas sobre sus hombros. Este marisco, con sus pinzas, era comparado por los surrealistas con la *vagina dentata*, que podía seccionar de un solo movimiento el pene, símbolo fálico de superioridad patriarcal y que se consideraba envidiado por las mujeres al considerarse incompletas al tener un vacío entre sus piernas, de acuerdo con las teorías de Freud.

En el *Festín de primavera* celebrado en Berna, la comida y la fruta cubrían casi todo el cuerpo femenino a la espera de que la ira, la agresividad feroz y los excesos sexuales hicieran mella en el comportamiento de los comensales. En cambio en *Le Dîner sur la femme nue* de París como se llamó al *happening* celebrado en París, se esperaba que la artista sirviera la comida desde el cuerpo desnudo de la maniquí a los comensales masculinos, creyendo Breton que así se había celebrado en Berna.

Pero la intención de la artista era bien distinta, ya que esperaba que comieran sin cubiertos, tal y como había sido en Berna, desde el cuerpo de la maniquí desnuda, sin las medias colocadas para ocultar su desnudez de modo sensual por los surrealistas en París. Los espectadores en París eran maniqués masculinos completamente vestidos para la inauguración de la exposición del surrealismo, los cuales rodeaban el cuerpo de la maniquí femenina, asemejando un velatorio en el que el mantel ocupaba la posición de la mortaja, mientras las velas y los cubiertos rodeaban el cuerpo de la supuesta mujer difunta¹⁹⁸.

¹⁹⁸ La asociación entre mujer, mesa y sacrificio había sido realizada anteriormente por Frida Kahlo en 1940 al pintar *La mesa herida*, en la que parodia la *Última Cena de Cristo* a partir de la obra de Leonardo Da Vinci.

Con respecto a la ausencia o presencia de los cubiertos en las distintas performances, es necesario acudir a Norbert Elias quien al analizar los modos de proceder en la mesa afirmará que,

¿Para qué sirve en realidad un tenedor? Sirve para llevarse a la boca la comida partida en pequeños trozos. ¿Por qué necesitamos un tenedor para esto? ¿Por qué no nos servimos con los dedos? Porque servirse de los dedos es un signo de canibalismo, como dice en 1859 el "hombre de la ventana del Club", el anónimo autor de los *Habits of Good Society*¹⁹⁹. ¿Por qué es signo de canibalismo comer con los dedos? Esta es una pregunta tonta: es evidentemente caníbal, bárbaro, incivilizado y lo que se quiera²⁰⁰.

Octavio Paz, en su obra titulada *La llama doble*, enuncia de forma detallada las características implícitas en los diferentes tipos de amor, necesario para poder asimilar la complejidad de esta obra²⁰¹. Nos encontramos, por tanto, con dos obras que suponen dos concepciones diametralmente opuestas de entender los diferentes aspectos presentes en la obra: "Amor primitivo", que hunde sus raíces en los planteamientos ancestrales, donde el erotismo nace de trascender al propio cuerpo y llevarlo a un plano de reciprocidad en el que el amor supone la negación a la soberanía. Una trasgresión tanto de la tradición platónica como de la cristiana, que "traslada al cuerpo los atributos del alma y éste deja de ser una prisión"²⁰². Frente a esta idea se confronta el

¹⁹⁹ La referencia a la que Norbert Elias hace mención es la siguiente: "No hay duda de que los tenedores fueron una invención posterior a los dedos, pero, como resulta que no somos caníbales, creo que fueron una buena invención" Selección de *The habits of Good Society*, Londres, 1859, (segunda edición sin modificaciones, 1889) p. 257, en ELIAS, N., *El proceso*, op. cit., p.144.

²⁰⁰ ELIAS, N., op. cit. p. 168.

²⁰¹ PAZ, O., *La llama doble*, op. cit., p. 130.

“Amor racional”, condicionado por los presupuestos sociales en los que la mujer actúa como subalterno mientras que es el hombre quien ejerce el protagonismo. Primitivismo y canibalismo frente a civilización.

El tratamiento del maniquí realizado por Meret Oppenheim, desnuda con pechos prominentes y su sexo rodeado de comida, difiere del realizado por parte de los surrealistas varones como Bellmer, Dalí, Ernst o Matta, quienes habían concebido al maniquí como elemento en el que acentuar el erotismo de la mujer y la entronización de los deseos masculinos, en el que la mujer satisfacía al varón. En este caso, el mantel blanco en el que parece acostada la maniquí de París con la comida alrededor es la imagen que sustenta la representación caníbal en la que el cuerpo de la mujer está rodeado de cubiertos dispuestos a ser usados cuanto antes, pues a la maniquí la acompañan ilustraciones del *Maldoror* de Dalí, cuyas imágenes sangrientas anteceden al fin de este cuerpo que será pronto devorado y consumido por los hombres que la rodean.



Figura 92. Meret Oppenheim, *Déjeuner en fourrure*, 1936, Museo de Arte Moderno, Nueva York.

Como bien es sabido Meret Oppenheim fue la autora de *Déjeuner en fourrure* (1936) [Figura 92], un juego de café que había sido forrado en piel de gacela, estableciendo una comunicación con lo oral y lo táctil, entre el pelo y la boca y que dejaba abierta la imaginación sexual. Quizás fuera éste el motivo por el que los surrealistas, encabezados por Breton decidieron cubrir con medias a la maniquí desnuda del *Festín de primavera* de Meret Oppenheim, medias que

cubrían su sexo, el sexo de una *femme fatale* donde el pelo era un insinuador del acto sexual.

Quienes rodeaban el maniquí femenino expuesto en París, maniqués hombres completamente vestidos como los protagonistas de *Le déjeuner sur l'herbe* de Manet, deleitaban su mirada masculina con la contemplación de su objeto de deseo: el cuerpo femenino donde lo erótico y lo alimenticio se entremezclan. A través del deseo del hombre caníbal, colocado alrededor de su presa, el placer se proyectaba en la maniquí rodeada de comida, entablando una relación fetichista que la mirada masculina establecía con la comida, mientras se invitaba a través de un supuesto mordisco a un camuflado beso y a un tocamiento sexual con el que pudieran los hombres llenarse la boca.

El *Festín de Primavera*²⁰³ presentada por Meret Oppenheim en Berna, en el que sexo y comida supuestamente deleitaban la mirada masculina, lleva implícita una crítica mordaz desarrollada a través de la gastronomía erótica en el que los surrealistas habían mostrado el cuerpo de la mujer fragmentado como un cuerpo troceado fruto del fetichismo.

En la línea de la utilización de maniquí, encontraremos a la fotógrafa Zoe Leonard. En su crítica al sexismo presente en la medicina, fotografió en 1990 una Venus desmontable realizada en cera del museo de Medicina de Viena y que tituló *Wax anatomical Model with Pretty face (Modelo anatómico de cera con cara bonita)*. Cuando las autopsias estaban prohibidas se realizaron figuras de cera que poseían el cuerpo coloreado y hermosas proporciones, que podía ser abierto para ser “consumido”. La mirada científica que observaba sus órganos y el aparato reproductor magníficamente representados

²⁰³ En Japón tiene lugar una práctica llamada *Nyotaimori* consistente en el cuerpo desnudo femenino que actúa como soporte para un festín gastronómico de *sushi* o *tashimi* tras un concienzudo ritual de limpieza y purificación, sometiendo y humillando el cuerpo de la mujer.

resultaba ser de carácter misógino. Aunque el principal objetivo era su anatomía, se le otorgaba un rostro hermoso para que les recordara al profesor y a los estudiantes que el maniquí era femenino [Figura 93]. Este rostro agradable no asemeja en ningún momento la muerte, sino que se nos presenta con una larga cabellera y con un collar adornando la garganta, que las equipara con cortesanas y en Venus médicas a los ojos masculinos. Zoe Leonard las retrató para evidenciar, desde la mirada feminista, dónde acababa la anatomía y comenzaba el erotismo y que éste anidaba en el collar de perlas, en su cabello largo y en su pose sensual.



Figura 93. Zoe Leonard, *Wax anatomical Model with Pretty face* (*Modelo anatómico de cera con cara bonita*), 1990.

El uso de la piel nos remite a de nuevo a *Déjeuner en fourrure* (1936), que transforma el juego de café en un fetiche que alude veladamente al sexo femenino. La idea nació cuando Meret Oppenheim le propuso en 1935 a Dora Maar y a Pablo Picasso en el café Le Fiore de París, mientras observaba su brazalete forrado en pelo de caballo diseñado para Elsa Schiaparelli. Su proyecto será el de forrar la taza de café, el plato y la cuchara de porcelana que compraría en Monoprix,

un objeto tomado al azar y presentado como obra de arte en la que el contraste de texturas. La esfera surrealista no dudó en combinar moda y comida, como se aprecia en el sombrero creado por Eileen Agar en 1936 titulado *Sombrero ceremonial para comer Bouillabaisse*. En esta pieza, la artista incorpora alimentos como mazorcas de maíz junto a elementos marinos como estrellas de mar y conchas.

La pieza fue expuesta por primera vez en la galería Charles Ratton de París en 1936, en la exposición titulada *Fantastic Art, Dada, Surrealism*. La obra poseía una gran carga erótica mediante la estimulación del deseo oculto presente en el surrealismo, el de la felación, calificada por los mismos surrealistas de repulsiva, perversa, degenerada e indecente²⁰⁴.

André Breton también participará en esta obra dos años después de la realización. Propondrá el nombre de *Déjeuner en fourrure*, nombre que no será inocente sino que guardia relación directa con la obra *Le déjeuner sur l'herbe* (*Almuerzo en la hierba*) del pintor Manet de 1863, donde dos mujeres desnudas acompañan en un picnic en el bosque a dos hombres completamente vestidos. Otra referencia será la novela erótica del escritor austriaco Leopold von Sacher-Masoch *Venus à fourrure* (*La Venus de las pieles*) de 1869. En ella se cuenta la historia Severin, protagonista que afirmaba que la mujer sólo podía ser la amante de un hombre o su esclava, pero que sería imposible mantener una relación igualitaria a pesar de que en la cama el amante se dejara atar, azotar y humillar por una mujer corpulenta vestida con pieles, firmar un contrato como esclavo e incluso incorporar un tercer amante al lecho²⁰⁵. Al dar este título a la obra, André Breton estaba proyectando en el trabajo de Meret Oppenheim la relación jerárquica de los sexos, desde el punto de

²⁰⁴ "Hands off love" *La Révolution surréaliste*, oct. 1927, nº 9-10, p. 1-6. Citado por: SCHULZ, I., "A delight in the paradoxical – Meret Oppenheim and her objects", *Meret Oppenheim*, Munich, Aktionsforum Praterinsel, 1994, p. 16.

²⁰⁵ En 2014, el director de cine Roman Polanski dirigió la versión cinematográfica homónima de esta novela.

vista patriarcal, algo alejado totalmente del planteamiento de la artista.

A través del contacto de los labios con la piel peluda de la gacela con la que había forrado los objetos, se establecía una comunicación con lo oral y con lo táctil, sensaciones que apelaban a la imaginación sexual masculina y que se iniciaba al contacto entre lo oral y lo táctil, entre el pelo y la boca. Este fue el motivo principal por el que los surrealistas, liderados por André Breton, decidieron cubrir con unas medias las piernas de la maniquí desnuda del festín de primavera de Meret Oppenheim, cubriendo su sexo y su vello como posible incitador sexual.

Como vemos, la concepción del fetiche será un elemento determinante en la configuración del erotismo que despierta el cuerpo femenino. Así, cuando Patricia Mayayo escribe sobre las asociaciones fetichistas que se produce en el tratamiento de la mujer por parte del arte, no duda en incluir la reflexión de Griselda Pollock²⁰⁶ sobre el análisis de la obra de Rosetti. En su palabras, no podemos evitar extrapolar sus planteamientos a la concepción del fetiche y la representación del cuerpo femenino: "las flores han sido utilizadas muchas veces en la tradición occidental como metáfora de la mujer, o más bien de sus genitales: en este caso, según afirma Pollock, se trata de una metáfora que reconoce y al mismo tiempo oculta las connotaciones sexuales asociadas a esas partes del cuerpo que suelen enmascararse en las representaciones tradicionales de Venus en el arte europeo. Al desplegarse con tal profusión, las flores llaman la atención sobre lo que está ausente y sobre la ansiedad que la presencia/ausencia provoca en el artista/espectador de sexo masculino"²⁰⁷.

²⁰⁶ POLLOCK, G., *Visión and Difference, Feminity, Feminism and the Histories of Art*, Londres, 1988.

²⁰⁷ MAYAYO, P. *Historias de...op. cit*, p. 195.

Freud asociaba las pieles al vello púbico y a la mujer con un contenedor. No deja de ser curioso que en este caso sean los genitales femeninos-taza los que estén amenazados ante el gesto de llevárselos a la boca. Lourdes Santamaria Blasco ha señalado que no es solo la mirada masculina la que sexualiza el objeto, sino también la femenina, y asocia el uso de la piel con la cabellera cortada, feminidad castrada a favor de la androginia²⁰⁸.

En *Ma gouvernante, My nurse, Mein Kindermädchen* (1936), Meret utiliza un título trilingüe que evoca los hábitos políglotas de una clase media superior de los inicios del siglo XX. La artista vuelve a la línea del canibalismo mediante la ingesta del objeto femenino fetichizado, al servir unos zapatos de tacón fino [Figura 94], fetiche por antonomasia, como si se tratara de una vianda al horno. También sugiere una mujer de muslos apretados y en *bondage*, donde los zapatos aparecen unidos por una cuerda que aprieta, la misma que apretaba y sometía el cuerpo femenino de los maniqués de Hans Bellmer publicados en los periódicos surrealistas. Aparece así sujeta y servida en bandeja para deleite del paladar masculino, presentada como un simple fetiche en espera de ser consumida como los buenos manjares coronados con adornos de papel. No está claro si



Figura 94. Meret Oppenheim, *Ma gouvernante, My nurse, Mein Kindermädchen*, 1936, Moderna Museet, Estocolmo.

²⁰⁸ SANTAMARIA BLASCO, L., "Historia de O(ppenheim)", en ALIAGA, J. V., *Miradas sobre la sexualidad en el arte y la literatura del siglo XX en Francia y España*, Valencia, Universitat de València, 2001.

estamos frente a una mujer en bandeja, lista para ser consumida por el deseo masculino. Para Aliaga, el título es importante y "sugiere que quien se presta a ser consumida es una mujer que ataca los deseos en concreto de su aya, de lo que se podría inferir una connotación lésbica"²⁰⁹

Muy cercana a la esfera surrealista se encuentra la artista Louise Bourgeois, quien desarrollará a lo largo de su obra diversos tropos surrealistas, llegando a dotar de nuevos significados desde planteamientos propios. Uno de los más destacados será la figura de la mantis, a la que Louise Bourgeois le atribuirá un significado más amplio primigenio de los Surrealistas, en el que la metáfora de la mujer que anula a su pareja se amplía hasta desafiar toda estructura de poder patriarcal a partir de las pulsiones agresivas.

Louise Bourgeois²¹⁰ no dudará en manifestar su rechazo al poder patriarcal en obras tan paradigmáticas dentro de su producción como *La destrucción del padre* (1974). Es necesario enunciar que, a pesar de que Louise Bourgeois había expresado su rechazo a ser incluida dentro del movimiento surrealista debido a que su eje patriarcal había ignorado a muchas artistas como ella, en su producción aparecen una serie de constantes que dialogan con algunas poéticas del surrealismo²¹¹. Con respecto a *La destrucción del padre* será la propia autora la que nos relata esta escena:

La mesa del comedor está puesta y se pueden ver todas las cosas que están sucediendo. El padre se jacta ante los presentes de lo importante que es, de todas las cosas maravillosas que ha hecho, de la chusma a la que ha

²⁰⁹ ALIAGA, J. V., "El deseo como arma" *op. cit.*, 163.

²¹⁰ El estudio de la producción artística de Louise Bourgeois ofrece una prolífica bibliografía. Entre todas las publicaciones, es interesante destacar los siguientes monográficos y catálogos de exposiciones: MORRIS, F. (ed.), *Louise Bourgeois*, Londres, Tate Publishing, 2007; MAYAYO, P., *Louise Bourgeois*, Hondarribia, Nerea, 2002; *Louise Bourgeois. Memoria y arquitectura*, MNCARS, Madrid, 1999 y BERNADAC, M.L., *Louise Bourgeois*, París, Flammarion, 1995. AA.VV., *Louise Bourgeois. I was in the hell and back*, Catalogo Museo Picasso Málaga, Málaga, 2015

²¹¹ BOURGEOIS, L., *Destrucción del padre, reconstrucción del padre: escritos y entrevistas, 1923- 1997*, Madrid, Síntesis, 2002.

humillado hoy. Pero esta misma escena se repite día tras día, y entre los hijos crece una suerte de resentimiento. Llega el día en el que éstos se enfadan. La tragedia se respira en el ambiente. Ya son demasiadas las veces que el padre ha repetido el mismo discurso. Los niños lo agarran y lo colocan encima de la mesa. El padre se convierte en la comida; lo trocean y desmiembran y devoran. Y al final nada queda de él. Si observa con detenimiento, éste es un drama oral. La irritación provino de sus continuas ofensas verbales, y por ello fue liquidado de la misma forma que él había liquidado antes a sus hijos²¹².

Sus palabras actúan como introducción, como relato, para una de sus primeras instalaciones, titulada *La cena*. La mesa del comedor familiar ha sido transformada en una mesa de "disección", lugar en la que se produce un auténtico banquete caníbal²¹³. No seremos testigo del acto en sí, sino que veremos cómo, tras la escena, solo quedan las huellas del macabro ritual: en un extremo, una forma similar a una cabeza, y extendidos como un mantel, otros restos, representados a partir de los vaciados en látex de piezas animales que Bourgeois había comprado en el mercado. Se aprecia claramente cómo la artista ha quebrantado el "acuerdo tácito" que supone el acto de comer entre comensales²¹⁴. Elías Canetti definiría la existencia de una "velada amenaza" en cada comida: "no somos tan inofensivos. Comemos con tenedor y cuchillo, dos instrumentos que podrían servir fácilmente para la agresión"²¹⁵.

Estamos sumergidos en una atmósfera tensa. Si hacemos un ejercicio de imaginación, veremos a la niña Bourgeois mirando en silencio al padre situado en la cabecera de la mesa, quien no para de

²¹² *Ibid.*, págs. 57-58.

²¹³ No obstante, recordemos que Dalí había sugerido el componente caníbal del célebre encuentro comparando la imagen de Lautrémont con la pareja de *El Ángelus* de Millet en su libro *El mito trágico de "El Ángelus" de Millet*, *op. cit.*

²¹⁴ ELIAS, N., *op. cit.* p. 164-168.

²¹⁵ CANETTI, E., *Masa y poder*, *op. cit.*, p. 232-235.

presumir y bromear, muchas veces a costa de sus hijos. Mientras que todos los comensales observan callados, se van empequeñeciendo a medida que el padre se jacta, ya que su autoridad viene refrendada por el lenguaje. Pero llega el día en que se rebelan con su misma medicina, la agresión oral. La enunciación será sustituida por el mordisco, por la devoración literal. Deciden sublevarse al poder saturniano del padre desde un ámbito no verbal, el del mordisco, que es también el del grito, el gruñido o la risa, a los que podemos imaginar acompañando este ataque. Una sublevación que se produce desde los márgenes.



Figura 95. Louise Bourgeois, *La destrucción del padre*, 1974.

La instalación nos sitúa frente a una boca, compuesta de una hilera de protuberancias que recuerda a los dientes [Figura 95]. La iluminación rojiza y oscura hace clara alusión al interior de la cavidad bucal. Nos encontramos frente a la boca caníbal, que conocemos por imágenes como la de Boiffard o definiciones como la de Bataille, y que sirve de herramienta con la que realizar una ofensiva mediante el sadismo-oral preedípico: en vez de nombrar, devorar. El padre de Bourgeois se convierte en el paradigma del patriarcado, adquiriendo una dimensión arquetípica que lo convierte en símbolo de todos sus padres: el marido, los colegas de profesión, las autoridades intelectuales, etc., varones que han monopolizado el

discurso a los que esta obra desafía, anulando la lógica del lenguaje y subvirtiendo así la ley del padre.

Mignon Nixon, cercana a la revista *October*, realiza en *Bad Enough Mother* una exploración de las pulsiones caníbales en la producción de Bourgeois y otras artistas²¹⁶. Patricia Mayayo afirmará que la obra propuesta por Bourgeois guarda estrechas concomitancias con la fantasía originaria que Freud desarrolla en *Tótem y tabú*. En la obra de Bourgeois, la devoración del padre significa su derrota absoluta y la eliminación de su poder. Serán las mujeres las que lideren la revuelta, a diferencia de la fantasía de Freud, en la que la horda subversiva es masculina y las mujeres son sólo objeto de intercambio sexual. Bourgeois, su hermana y su madre (que no aparecía en la cita anterior, pero sí en otras, siendo una figura totalmente ausente de la fantasía freudiana) forman la mayoría femenina que va a desbancar al padre y hacerse con el control²¹⁷.

El padre desmembrado y devorado nos ofrece una imagen del cuerpo caótico, *corps morcellé*, que dejamos atrás oponiendo la imagen de un cuerpo ideal, según nos cuenta Lacan, pero que puede regresar en cualquier momento²¹⁸. Quizás lo más destacado sea que la obra insiste en el carácter pre-simbólico del ámbito desde el que se lleva a cabo la sublevación, subrayado por la marcada horizontalidad que la recorre. Horizontalidad propia del espacio no

²¹⁶ NIXON, M., "Bad Enough Mother", *October*, nº 71, invierno, 1995. Es interesante señalar que la autora se doctoró con una tesis sobre Louise Bourgeois dirigida por Rosalind Krauss, *Louise Bourgeois and the Logic of the Part-Object, 1942-1982*, donde abordaba en profundidad los asuntos de los que trata el artículo citado. Nixon también ha publicado *Fantastic Reality: Louise Bourgeois and a Story of Modern Art*, Cambridge/Londres, The MIT Press, 2005.

²¹⁷ He aquí un ejemplo de participación de la madre: "De repente, se producía una tensión máxima, terrible, y lo agarrábamos—mi hermano, mi hermana, mi madre y yo—, los cuatro lo agarrábamos y lo colocábamos encima de la mesa y le arrancábamos los brazos y las piernas: lo desmembrábamos. Y éramos tan felices en esta labor que acabábamos devorándolo. Asunto terminado" en BOURGEOIS, L., *Destrucción del padre...*, op. cit., pág. 85.

²¹⁸ LACAN, J., "El estadio del espejo...", *Escritos I*, op. cit.

jerárquico e inmediato del niño, frente a la verticalidad fálica, regida por el orden y la temporalidad²¹⁹. La instalación también nos recordará a una gran vagina *dentata*, que castra al padre para hacerse con el falo significativo que analizara Lacan (no masculino pero sí asociado al hombre), a pesar de que su poder aparece reducido por el mordisco caníbal²²⁰.

Barbara Creed aborda el tema de la vagina *dentata* y la mujer castradora, donde se ocupa de lo femenino monstruoso, que engloba a la mujer caníbal²²¹. Para Creed, la mujer castradora supone un desafío a ciertos preconceptos machistas, en especial para algunos bien arraigados en el pensamiento psicoanalítico, que han defendido la idea de la mujer como víctima y ser castrado frente a la mujer fuerte y activa. Para esta autora, más que considerar el temor del hombre hacia la mujer castradora imaginaria, Freud se refugia en su teoría de la castración de la mujer (y) concluye que este temor no tiene nada que ver con posibles poderes femeninos—reales o imaginarios. En su lugar, explica los miedos del hombre en términos de carencia de poder en la mujer²²².

Bourgeois desafía los prejuicios patriarcales del psicoanálisis. Son las mujeres las que protagonizan la sublevación y para destruir al padre, llevan la iniciativa y el mordisco como arma de guerra. Creed afirma que “quizás uno debería concluir que aceptar la noción de ‘la mujer castradora’, más que la de ‘la mujer castrada’, no sólo está amenazando a Freud como hombre, sino dañando sus teorías de la envidia de las mujeres hacia el pene, la crisis de castración y el papel

²²⁰ Lacan establece que no deben ser confundidos el falo con el pene. A pesar de ello, Juan Vicente Aliaga recoge que “sería ingenuo pensar que la elección obedezca a una mera casualidad. Claramente podría haber escogido otro vocablo, otro órgano, algo más neutro, a ser posible” en ALIAGA, J.V., *Orden fálico...*, op. cit., p. 149.

²²¹ CREED, B., *The Monstrous-Feminine: Film, Feminism, Psychoanalysis*, Londres/Nueva York, Routledge, 1993.

²²² *Ibid.*, p.7.

que asigna al padre en la transmisión de la cultura”²²³. En *La destrucción del padre* aparecen formas redondeadas y rosadas que desdibujan los límites entre lo masculino y lo femenino (protuberancias que pueden ser senos, testículos, glúteos...), lo que nos recuerda a la categoría de lo *informe*.

Bourgeois utilizará estos recursos en una *performance* realizada a partir de una obra claramente afín a *La destrucción del padre*, *Enfrentamiento* (1978), en la que nos volvemos a encontrar con una mesa alargada vestida con formas de látex. En la *performance* denominada *Un banquete/Un desfile de modas de partes del cuerpo* (1978), la artista pidió a varias personas que desfilaran en torno a la mesa, vistiendo un traje de látex con múltiples mamas [Figura 96].

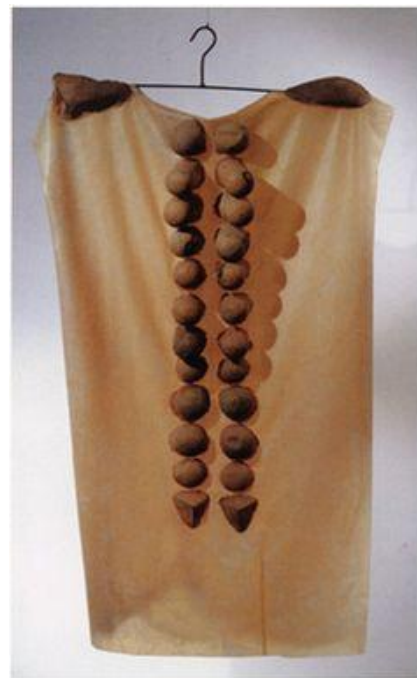


Figura 96. Louise Bourgeois, Traje de la performance *Un banquete/Un desfile de modas de partes del cuerpo*, 1978.

Para el desfile [Figura 97] la artista quería un *padre*, “un historiador del arte, un crítico que fuera también un hombre. Así que elegí a G., un especialista en Henry Füsseli. Fue demasiado lejos en hacerse el gracioso. He aquí el macho ridículo. La mayoría de aquellas esculturas (*Fillete*, *La destrucción del padre*, *Arco de histeria*...) desinflan la psique masculina como estructura de poder”²²⁴. Gracias a la hipertrofia femenina del traje, el hombre trataba de sacar ventaja de la situación haciéndose el gracioso, pero terminaba por desacreditarse. Lo importante radica en el hecho de que su cuerpo quedaba expuesto a la mirada, hecho común en el caso de las mujeres,

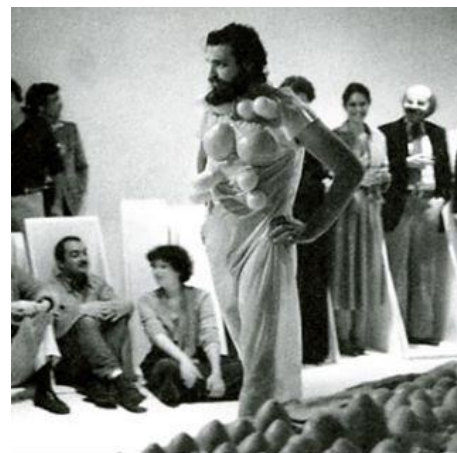


Figura 97. Louise Bourgeois, Performance *Un banquete/Un desfile de modas de partes del cuerpo*, 1978.

²²³ CREED, *op. cit.*, p. 7.

²²⁴ Ver “Entrevista. Paulo Herkenhoff en conversación con Louise Bourgeois”, en STORR, R.; SCHWARTZMAN, P.; HERKENHOFF, A. (eds.), *Louise Bourgeois*, Londres, Phaidon Press, 2004, p. 23.

pero no muy usual en los hombres y que tendría lugar en este banquete.

Desde la posición de poder que ejerce como artista (como emisora), Bourgeois demanda la imagen de la mujer caníbal, asociándola con un papel activo y que busca sublevarse contra la figura masculina, ella es quien posee el control sobre las imágenes que proyecta²²⁵.

Una vez que el padre ha sido destruido, la artista deja de lado el mordisco y decide romper su silencio. Las palabras serán su arma ahora y el eco de su voz de mujer suena en el espacio de la obra. Aunque las palabras, que corresponden al espacio simbólico, han estado bajo el dominio masculino, no elimina la posibilidad de que la mujer deba desistir a hacer oír su voz. Sólo un año después, Hélène Cixous animará a las mujeres a hablar y escribir desde y para ellas mismas en su famoso texto *La risa de la Medusa* (1975). En esta obra, la autora propugna la subversión al control falocéntrico del discurso inscribiendo el lenguaje en el propio cuerpo: "hacerlo suyo, contenerlo, meterlo en su propia boca, morder esa lengua con sus propios dientes para inventar un lenguaje para sí misma"²²⁶.

El canibalismo también se manifestará como herramienta que expresa todo ese horror extremo que se esconde bajo un manto de aparente normalidad. El hogar, lejos de ser un lugar seguro, puede convertirse en una trampa. Así lo expresa la artista en una de las historias mínimas que componen una obra temprana, *Él desapareció en un silencio total* (1947) [Figura 98]: "Érase una vez un hombre que se enfadó con su mujer, la cortó en pedacitos e hizo un guiso con ella. / Después llamó a sus amigos y les invitó a un cocktail con

²²⁵ Así habla Bourgeois de su primera escultura: "Una vez que estábamos sentados a la mesa, cogí pan blanco, lo mezclé con saliva y moldeé una figura de mi padre. Cuando la figura estaba hecha, empecé a amputarle los miembros con un cuchillo. Considero esto como mi primera solución escultórica" (Citado por NIXON, M., "Bad Enough Mother", *op. cit.*, p.71).

²²⁶ CIXOUS, H., "La joven nacida. II Salidas" en *La risa de la medusa. Ensayos sobre la escritura*, Barcelona, Anthropos, 1995.

estofado. / Vinieron todos y se lo pasaron muy bien”²²⁷. El hombre desata su ira y ella recibe los ataques de éste que, lejos de mostrar arrepentimiento o temor, comparte la hazaña con sus amigos que participan al comer el estofado elaborado con el cuerpo de ella. La mujer se nos presenta como objeto, careciendo de entidad.

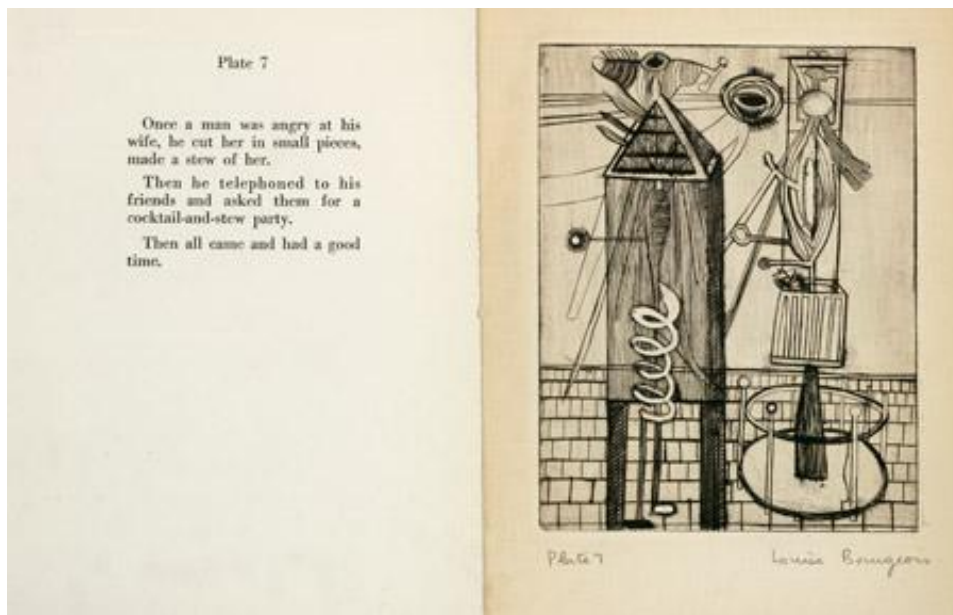


Figura 98. Louise Bourgeois, *Él desapareció en un silencio total*, 1947.

En sus dibujos sobre *Mujeres-casa*, Louise Bourgeois muestra a la mujer como realización del tropo literario de la sinécdoque, la parte por el todo. El confinamiento aparece en forma de incorporación, pues sugieren que el cuerpo femenino ha sido *tragado* por el espacio del hogar formando una única entidad indisoluble [Figura 99]. Al hacer pública su privacidad y al exponerla, destruye así su condena al ostracismo. Para ello es imposible no rememorar la categorización de la mujer. Simone de Beauvoir retomará en 1949 un argumento presente en la argumentación sobre el “segundo sexo” defendida por

²²⁷ Esta pieza ha estado recientemente expuesta en la exposición celebrada en el Museo Picasso Málaga dedicada a Louise Bourgeois. AA.VV., *Louise Bourgeois. I was in the Hell and Back*, Málaga, Catálogo Museo Picasso Málaga, 2015.

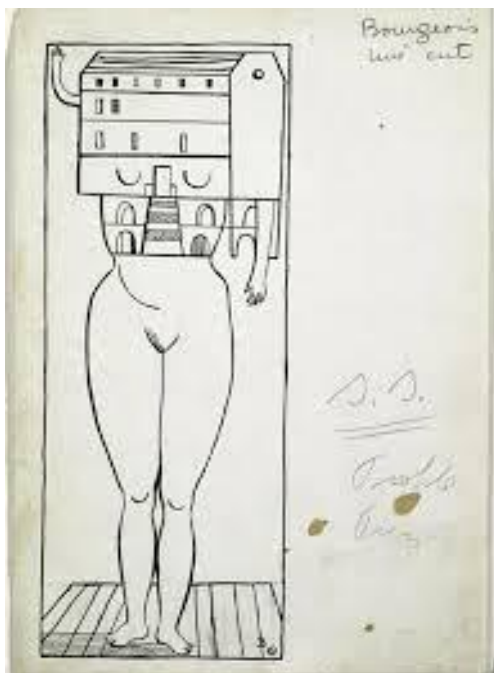


Figura 99. Louise Bourgeois,
Mujeres-casa, 1946-47.

Schopenhauer en 1851 y que llevará a la autora francesa a formular su lema "No se nace mujer, se llega a serlo"²²⁸. Para Beauvoir, son las costumbres las que desde la infancia van moldeando los roles de género y la jerarquía sexual. Es decir, la mujer no es definida por si misma sino como contrapuesto al varón, como alteridad. El ámbito de los hombres será el espacio público y se afirma a través de ello mientras la mujer se define por permanecer en el hogar conyugal, donde su vida tiene sentido y donde es definida. Para Molina Petit, es en este momento donde el hogar adquiere un sentido casi ontológico: la mujer como "ser en su casa" frente al "ser en el mundo" heideggeriano²²⁹. Bourgeois escribiría en su diario "siento mi casa como una trampa"²³⁰, recogiendo de esta forma su experiencia de opresión.

Otro de los tropos surrealistas que Louise Bourgeois abordará será la relación entre comida y erotismo. La artista creará metáforas en las que el cuerpo (o alguna de sus partes) es sustituido por un alimento que lo transforma en objeto deseable y consumible.

Este proceso de fetichización se produce especialmente con los cuerpos femeninos, tal

²²⁸ BEAUVOIR, S., *El segundo sexo*, (prólogo de Teresa López Pardina), Madrid, Cátedra, 1998. , Volumen II, pag. 13.

²²⁹ MOLINA PETIT, C., *Dialéctica Feminista de la Ilustración*, Madrid, Anthropos, 1994, p. 135.

²³⁰ AAVV., L., *Bourgeois*, Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, 1992, op. cit. p. 42.

y como reflejan la multitud de expresiones en el lenguaje que lo corroboran²³¹. En numerosas ocasiones, además, metáforas que son válidas para las mujeres resultan ridículas si se trasladan a los hombres, lo que da una idea de cómo se codifica culturalmente el cuerpo de unas y otros. Como afirma Linda Nead "el cuerpo obsceno es el cuerpo sin bordes o contención y la obscenidad es la representación que conmociona y excita al espectador en vez de aportarle tranquilidad y plenitud. La presentación del cuerpo femenino puede, en consecuencia, verse como un discurso sobre el tema y está en el núcleo de la historia de la estética occidental"²³²

Ello ha llevado a muchas artistas a trabajar con este tipo de imágenes para invertir su sentido y denunciar que no son inofensivas. Además, al hacer de la mujer un objeto comestible, contestan al mito de la *dentata* y la ferocidad femenina, encontrando en el otro extremo de este espectro nuevas estrategias de resistencia.

2.2.5.2. Artistas en la posmodernidad. Mujeres fragmentadas y devoradas

Desde 1949, año en el que Simone de Beauvoir escribe "El segundo sexo"²³³ (donde afirma que la desigualdad radica en las costumbres y no en la naturaleza), hasta 1966, en que aparece el movimiento de liberación femenina en Estados Unidos (*Women Lib's*), las mujeres empiezan a acceder paulatinamente al poder. En la década de los sesenta se van consiguiendo una serie de mejoras: legalización de los anticonceptivos, divorcio, aborto, etc. Las mujeres empiezan entonces a reivindicar la igualdad real, y no sólo política. Con el mayo del 68 francés el movimiento feminista adopta un carácter ideológico más izquierdista. En 1974 Simone de

²³¹ En este punto podemos recordar la conferencia-performance de Julio Romero de Torres, celebrada en el Ateneo de Málaga que hemos mencionado anteriormente.

²³² NEAD, *op. cit.*, p. 13.

Beauvoir funda la *Liga del derecho de las mujeres*, es el auge del movimiento que se extiende por todo el mundo y que reclama entre otras cosas el derecho a la homosexualidad femenina, al aborto, a la sexualidad libre, a los anticonceptivos.

Será durante la Posmodernidad cuando la predilección por el fragmento tome mayor significación. Supondrá la materialización de la imposibilidad de ser absorbido de una sola vez²³⁴. Es para ello necesario la destrucción de los antiguos modos de representación y cuyos nuevos modos servirán para denunciar la dominación femenina en el arte.

Es necesario buscar el origen para comprender de dónde parte este interés por el fragmento que tendrá gran auge durante la Posmodernidad. Este proceso de cosificación quizás tuvo su momento más destacado en las primeras vanguardias, donde la mujer no es concebida como un todo sino que supone una construcción vista desde los ojos del hombre, protagonista del discurso hegemónico en la historiografía artística. Poco a poco, este discurso patriarcal empieza a resquebrajarse, y será la irrupción de los discursos feministas quienes faciliten un abanico de nuevas representaciones de la identidad de lo femenino en el arte. Cuando la mujer no dispone de un lenguaje propio, se ve obligada a utilizar la imitación para contar su historia. El lenguaje nunca es inocente y actúa como opresor de la mujer, estando obligada a utilizarlo, a hacerlo propio y a volverlo en contra del sistema patriarcal del que emerge. Las artistas se apropian de los recursos masculinos y de los fantasmas sexistas que convierten a la mujer o bien en objeto de

²³⁴ STEINBERG, L., "Reflections on the State of Criticism", "Other Criteria: Confrontations with Twentieth Century Art", RAUSCHENBERG, R., *October Files*, Cambridge Massachussetts, Londres, The Mit Press, 2002.

consumo o en ser feroz y castrador²³⁵. Ellas pervierten estas imágenes exagerándolas, literalizándolas o simplemente usurpándolas. Santamaria Blasco señala que “lo que sorprende y atemoriza a los hombres es que sea la propia mujer la que interprete y recree al fantasma de la mujer devoradora por excelencia”²³⁶

Lo fragmentario será uno de los primeros recursos que utilizarán las artistas mujeres para poner el acento sobre su condición de género. De esta forma vemos que las artistas manifiestan que los roles sociales han sido contruidos en base a una serie de condicionamientos sociales y no biológicos. La vanguardia será el punto de partida. Lo fragmentario, la parte por el todo, la sinécdoque visual como ejercicio estético. Todas estas propuestas no caerán en el olvido sino que será la posmodernidad quien continúe esta inercia iniciada a principios de siglo.

Este interés que las artistas de los años sesenta y sesenta dedican al fragmento y a la inclusión de lo primitivo, de lo otro, tiene su origen en la consideración del arte negro como ejemplificador de los subalterno, del otro cultural. Como enuncia Estela Ocampo, en los comienzos de las vanguardias, algunos artistas centran su atención en las máscaras africanas y lo colocan al lado o superpuesto al rostro, preeminentemente femenino²³⁷. Así, al apelar a esa belleza convulsa, el *shock* surrealista, se encontraba cercano a ideas como el automatismo con los descubrimientos macabros.

La Europa de entreguerras supondrá un avance social para la mujer. Desde las vanguardias alemanas, la artista Hanna Höch comienza a realizar fotomontajes intentando expresar el poder de las mujeres. Técnicas como el fotomontaje y el *collage* le permitirán plasmar la nueva concepción del cuerpo de la mujer y de los valores de género, cambiantes en su país. Höch centrará su propia obra en el universo

²³⁵ RIVIÈRE, J., “Womanliness as a Mascarade”, *International Journal of Psychoanalysis*, X, 1929, pp. 303-313.

²³⁶ SANTAMARÍA BLASCO, L., “Historia de (O)ppenheim”, *op. cit.*

²³⁷ OCAMPO, E., *El fetiche en el museo. Aproximación al arte primitivo*, Madrid, Alianza Forma, 2011.

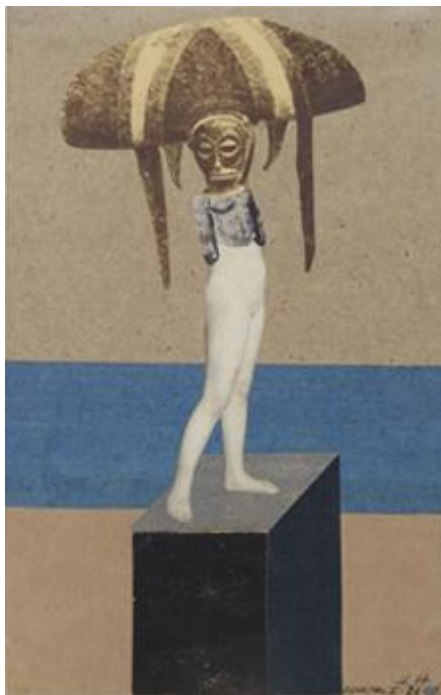


Figura 100. Hannah Höch, *Monumento II. Vanidad*, de la serie Museo Etnográfico, fotomontaje con collage, 1926.

femenino, en la parcelación y la cosificación del cuerpo, con una carga crítica fácilmente identificable. Uno de los elementos que le permitirán vehicular su cuestionamiento de los roles establecidos es la asociación primitivo/femenino, en un discurso de alto contenido político. En la serie de collages *Aus einem ethnographischem Museum* (el museo etnográfico), realizadas de 1924 a 1934, la figura resultante combina extrañas yuxtaposiciones de fotografías contemporáneas de partes de anatomías femeninas e imágenes de objetos etnográficos [Figura 100].

Al combinar lo bello y lo monstruoso, lo familiar y lo extraño, Höch no solo contribuye a cuestionar las representaciones canónicas de la belleza femenina (y en particular la de la Nueva mujer, tal y como se estaba configurando en la Alemania de la República de Weimar), sino que aspiraba a desdibujar las fronteras entre el yo occidental y el otro primitivo. La ruptura con los estereotipos se convertirá en uno de los temas principales del arte producido por mujeres ya a partir de 1920. Nos interesa en este sentido muy especialmente el uso que se ha hecho del fotomontaje y el *collage*. Se trata de técnicas que permiten la yuxtaposición de imágenes, de la cual se obtiene otra híbrida con una apariencia y un sentido completamente diverso fruto de la nueva asociación o del conflicto entre ellas. Höch va a realizar imágenes de mujeres de gran fuerza plástica donde la superposición de una máscara o fetiche de civilizaciones remotas y un cuerpo de mujer real, fotografiado, en ocasiones desnudo, ofrece un patente contraste entre modernidad y primitivismo. El resultado es perturbador y dinamita

la representación de la mujer como “objeto bello”. En este sentido, Maud Lavin afirma

Sus montajes son un intento temprano de representar las culturas primitivas de tal forma que los objetos tribales no se vean completamente asimilados a la identidad occidental. Höch representa tanto lo diferente como lo mismo. Sus intenciones son claramente distintas de las de los expresionistas alemanes, que tomaron prestadas numerosas imágenes de la cultura primitiva en la creencia de que existía una analogía entre los poderes primitivos y la creatividad primordial que se esconde en el espíritu del artista. Höch se centra irónicamente en la representación occidental de la diferencia racial y sus implicaciones para la política de género. Crean alegorías de la feminidad moderna, montajes que cuestionan el estatus y la representación de las mujeres de Weimar. Los límites entre el yo y el otro y entre identidad pública y privada se trazan y se desdibujan de tal modo que sus obras provocan a veces una sensación de ironía y a veces una impresión de inquietante proximidad²³⁸.

En *Desfile de modas* (1925-1935), Höch aún críticamente las distintas representaciones de la mujer, bien según las directrices occidentales (encarnadas en el rostro de la Venus de Boticelli), o bien a través de fragmentos de máscaras africanas o incluso muñecas. Sin embargo, todas llevan la misma indumentaria, todas acaban sometidas a los mismos patrones.

La contraposición de la cabeza- máscara primitiva y el bello cuerpo nos hace adentrarnos en el mundo de los instintos, del *Ello* freudiano presente en la Alemania de principios de siglo. La elección de máscaras africanas u oceánicas no es baladí.

²³⁸ LAVIN, M. “The Mess of history or the unclean Hannah Höch”, en ZECHER, C. de (ed.), *Inside the visible. An Elliptical/Ttraverse of 20th Century in Art. In, of, and from the Femenine*, Cambridge, The Mit Press, 1997, p. 120.

Objetos decorativos pero cuya anatomía aparecía reducida a unos grandes ojos, una boca feroz y su sexualidad bastante remarcada. Todo su poder, intimidador o benefactor, se vería por tanto concentrado en estas partes de su anatomía. Höch desarrollará tras este bagaje su producción de fotomontajes en el que incrustará los rostros tallados con afilados ángulos en bellos cuerpos de mujer procedentes de revistas de moda de los años veinte.

Höch no solo dirigirá su atención a los patrones impuestos a la mujer por la organización social patriarcal, también el otro binomio primitivo/femenino donde lo primitivo se irá tematizando. La colocación de sus figuras en pedestales no es casual y enlaza con la apropiación de los objetos rituales primitivos por parte de la sociedad occidental a través del museo. El *otro*, perteneciente al mundo colonial, ha sido fetichizado por la sociedad europea. El cuestionamiento de las relaciones de género supone también las de raza y de temas como el mestizaje, que en la sociedad europea del colonialismo eran vistos como un tabú. Así es como en obras como *Mestiza*, el rostro de una mujer negra lleva los labios de una mujer blanca, perfectamente dibujados por el lápiz labial.



Figura 101. Wangechi Mutu, *Adult Female Sexual Organs*, 2005.

Muy cercana a la obra de Hannah Höch está *Adult Female Sexual Organs* (*Órganos sexuales de la mujer adulta*), realizada en 2005 por Wangechi Mutu [Figura 101]. En este collage la artista se sitúa sobre un libro de anatomía médica, en su página dedicada a los órganos sexuales de la mujer adulta. Es aquí donde fija con cinta de embalar la forma de una cabeza y bajo ella la fotografía de una modelo blanca occidental. Sumará además los ojos y los labios de una mujer negra. Al

elemento racial en este caso, se une la crítica sobre los estereotipos femeninos, profundizando en los rasgos distintivos de la raza, claramente distorsionados (desproporcionados), y a las referencias a los condicionantes culturales occidentales.

En la misma línea de las anteriores está la obra *Teapot face* (1977) de Linder Sterling [Figura 102]. En su serie *Pretty girls* de 1977 se sirve del medio publicitario y antiguas revistas eróticas para crear nuevas sintaxis que claramente apuntan a cómo la objetualización de la mujer borrando por completo su identidad. Para ello coloca objetos de la vida cotidiana, muchos de ellos relacionados con la actividad doméstica, en la cara de las mujeres. Como en Hanna Höch, el resultado es una suerte de cyborg que ejemplifica el sometimiento de la mujer a los imperativos culturales²³⁹.



Figura 102. Linder Sterling, *Teapot face*., Pertenece a la serie "Pretty girls" 1977.

La noción de fragmentación viene dada de la mano de Peter Bürger quien en su ensayo *Teoría de la vanguardia* reconoce que "la fragmentación de la realidad" supone el eje fundamental del procedimiento del montaje y sitúa a este último en un lugar privilegiado para la comprensión del fenómeno vanguardista: "la obra "montada" da a entender que está compuesta de fragmentos de realidad; acaba con la apariencia de la totalidad"²⁴⁰.

²³⁹ HARAWAY, D., *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinención de la naturaleza*, Madrid, Cátedra, 1995.

²⁴⁰ BÜRGER, P., *Teoría de la vanguardia*, op. cit., p. 136.

En la obra de Martha Rosler podemos hablar de feminismo en términos de “un feminismo en construcción”. En la posmodernidad la identidad de género se entiende como construcción, no se nace con ella. En los fotomontajes presentes en su producción, Rosler juega con recortes de publicidad a construir una mujer que, mediante una incongruencia visual, mezcla partes de cuerpo femenino con objetos. Esta fragmentación de la mujer nos remite a una búsqueda del sentimiento sexual que prevalece escogiendo las partes del cuerpo que pueden resultar más eróticas y definitorias de lo femenino: los senos, las piernas y el trasero. Pero también nos hace reflexionar sobre cómo estas partes del cuerpo son atacadas especialmente como castigo mediante la mutilación buscando la supresión de su femineidad y capacidad de placer (como ocurre con la ablación del clítoris y el planchado de pechos), negando sus rasgos definitorios de género o cómo castigo para evitar el disfrute sexual, reservado sólo para el hombre. La mujer es comparada con el objeto, la cosificación llevada al paroxismo en obras como *Cold Meat* (la carne femenina en una nevera) o *Hot Meat* (un plano con los senos de perfil encerrado en una cocina de gas) [Figura 103].

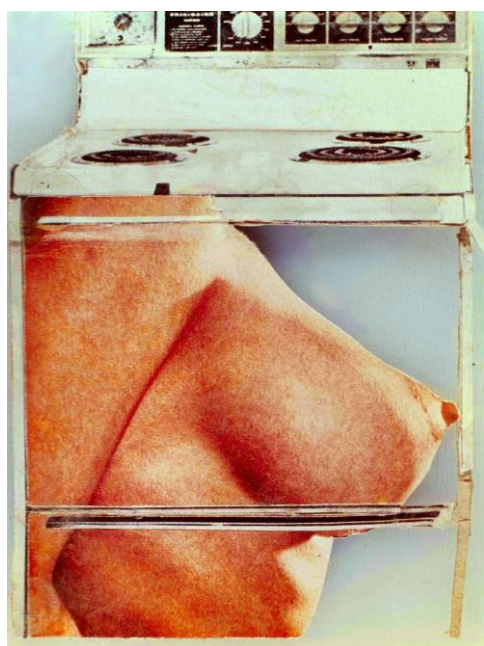


Figura 103. Martha Rosler, *Hot Meat*, 1969, Tate. Londres.

En los años sesenta veremos artistas que comenzarán a realizar performances uniendo a la artista con el objeto de obra de arte, que era su propio cuerpo. Ellas son obra y artista al mismo tiempo, pero no en la ficción sino en la realidad, en la corporeidad de sus propias personas. El cuerpo será el vehículo con el cual transmitir significados mediante pintura corporal, tatuajes o

escarificaciones rituales. Estas performances de artistas como Carolee Scheemann o Ana Mendieta vinculan el cuerpo femenino con la Creación, la Naturaleza la Tierra o la Maternidad, donde el cuerpo elemento de la potencia creadora.

En performances como *Eye/Body*, realizada en 1992, Scheemann realizará un ritual transformador de sí misma, utilizando el fetiche (su propio cuerpo) para realizar el rito [Figura 104]. Aunque, a diferencia de los rituales primitivos realizados por hombres que utilizan metafóricamente lo femenino para invocar la fertilidad, ella es, simbólicamente, el chamán que lleva a cabo el acto y la mujer, diosa de la fertilidad en sí misma. Su papel activo, como lo es el del chamán que lleva a cabo el ritual, a la vez que pasivo, su cuerpo es la metáfora del objeto invocado.



Figura 104. Carolee Scheemann, *Eye/Body*, 1992.

Vemos que las artistas, desde una reivindicación feminista, incorporarán lo fragmentario en sus obras, entendiéndolo como un ejercicio que suponía una trasgresión moral y de costumbres. Lo fragmentario se equipara a lo primitivo y se yergue como lo opuesto a lo civilizado, como lo femenino supone la alteridad de lo masculino. El uso de esta asociación de ideas llevó al cuestionamiento de los valores patriarcales así como a la reivindicación de la potencia creativa de la mujer asociada a lo femenino en el universo cultural.

Al igual que con la mirada, el cuerpo femenino no les pertenece. Así lo considera la filósofa española Amelia Valcarcel al afirmar que, en realidad, los cuerpos de las mujeres nunca han sido de su potestad debido al proceso de cosificación que han sufrido. "Sobre ellos toda la comunidad mantiene expectativas. Son, además, cuerpos sobre-significados e hiper-escritos [...]. La presentación del cuerpo individual de una mujer debe ser adecuada al alma colectiva que a todas se atribuye"²⁴¹. Es curioso escuchar estas premisas en un siglo en el que se supone que la mujer ha alcanzado la igualdad, la libertad sexual y el control de su cuerpo. En el contexto socioeconómico occidental de los dos últimos siglos, la idea del cuerpo se construye en una sociedad caracterizada por el consumo como motor de la economía. La presencia de la cultura consumista trae consigo al hedonismo donde estamos inmersos en el mercado de la juventud y la belleza. La imposición actual de los modelos estéticos condiciona tanto a hombres como mujeres, dejando al margen a todo aquel que no consigue alcanzar los imperativos de belleza que exige la sociedad del espectáculo.



Figura 105. Hannah Wilkie, *SOS. Starification Object Series*, 1974-79.

²⁴¹ VALCARCEL, A., *La política de las mujeres*, Madrid, Cátedra, 1997, p. 168.

La fotografía también recogerá algunas de estas temáticas. Una obra clave de Hannah Wilkie, *SOS. Starification Object Series* (1974-79) [Figura 105], serie fotográfica en la que decide posar semidesnuda como una modelo publicitaria. Con estas poses estereotípicas, la artista da rienda suelta a cierto narcisismo y reitera deliberadamente la lógica de la mirada masculina, en la que ellos miran y ellas posan. Pero Wilkie no sólo actúa como objeto de deseo, sino como sujeto creador, estableciendo un deslizamiento entre roles. También decide estropear su belleza mediante elementos que se pegan a su piel, semejantes a verrugas o cicatrices. Se trata de chicles modelados en forma de genitales femeninos, que convierten a la mujer en objeto comestible/ consumible, máxime en el contexto al que aluden estas imágenes: “elegí el chicle porque es la metáfora perfecta para la mujer americana—mastícala, saca lo que quieres de ella, tírala e introduce una nueva pieza”, dice la artista²⁴².

Las vaginas no poseen un carácter amenazante, no buscan devorar, más bien buscan el juego metonímico de representar la parte por el todo, extendiendo su efecto comestible a todo el cuerpo. En la parte inferior de la obra aparecen chicles dispuestos como en un muestrario, al igual que las mujeres aparecen clasificadas y mostradas como objetos. Sobre el cuerpo, los chicles actúan como huellas de su condición femenina, como un *exagerado significante* de su identidad de género, según indica Amelia Jones²⁴³.

Para Wilkie, un significante también supone una herida. Actúa como parte de su identidad, como definitorio de su lugar en la sociedad tal y como se relacionan ya desde el título los términos “escarificación” y “estrellato, signos que parecen querer actuar como significantes de

²⁴² Esta es una expresión de Craig Owens que Amelia Jones utiliza en su análisis de la obra de Hannah Wilkie, en “The Rhetoric of the Pose: Hannah Wilkie and the Radical Narcissism of Feminist Body Art”, en JONES, A., *Body Art/Performing the Subject*, Minnesota, University of Minnesota Press, 1998.

²⁴³ *Ibid.*, p. 184.

la mujer. La mujer está lista para el sacrificio y posterior consumo²⁴⁴. La artista establece una relación entre las "marcas" de los chicles con escarificaciones africanas, estableciéndose una relación entre alteridades que insiste en la condición de subalterno. Por ello, ya desde el mismo el título de la obra la artista pide socorro.

Aunque el cuerpo femenino es presentado como víctima, la artista se defiende de un posible consumo gracias a que las marcas sobre su piel le hacen restar atractivo, lo convierten en imperfecto para que sea poco apetecible. Vemos aparecer la asociación entre los genitales femeninos y un elemento desagradable.

Una de las artistas que trabaja a partir de metáforas alimenticias y utiliza una iconografía vaginal completamente desmitificada será Sarah Lucas. La artista se apropia de imágenes que están presentes en el ámbito urbano y las maneja para lograr subvertirlas, creando un resultado distinto al que originalmente expresaban²⁴⁵. Lucas utilizará la sustitución de órganos sexuales por alimentos, tal y como aparece en obras tempranas y que afectará tanto a hombres como a mujeres, como vemos en *Al natural* (1994), uno de sus trabajos más paradigmáticos (melones para la mujer, pepino y naranjas para el hombre).



Figura 106. Sarah Lucas, *Dos huevos fritos y un kebab*, 1992.

²⁴⁴ Sobre esta alternancia, ver PERNAS, B. y VILA NÚÑEZ, F., "Comer o ser comida" en *Comer o no comer*, op. cit., pp. 207-218.

²⁴⁵ Sobre Sarah Lucas, ver DZIEWIOR, Y. and RUF, B. (eds.), *Sarah Lucas: Exhibitions and Catalogue Raisonné 1989 – 2005*, Tate Press, Londres, 2005 y DZIEWIOR, Y. and RUF, B. (eds.), *Sensation: Young British Artist from the Saatchi Collection*, Londres, Royal Academy of Arts, 1998.

Otra de sus obras más conocidas también será *Dos huevos fritos y un kebab* (1992)[Figura 106], donde el cuerpo de la mujer es representado con huevos fritos en lugar de pechos y un kebab por genitales y situados sobre una mesa. La mujer es simplificada a sus órganos sexuales, lo que la artista enfatiza al presentar una fotografía con los elementos anteriores representando su rostro, como su principal señal de identidad. Como vemos, esta puesta en escena supone un salto de lo objetual a la imagen, y en la que ésta mujer, ya de por sí rebajada, se convierte en una imagen de sí misma. Estamos ante una parodia de un procedimiento muy querido por los surrealistas, al que Lucas arrebató cualquier posibilidad poética y dejó reducido al gesto ordinario.

El posicionamiento horizontal de la mujer en la mesa es un medio más para incidir en su supuesta *bajeza*. Asimismo, el kebab participa de forma clave equiparando la condición de alteridad femenina con la del *otro* cultural, subrayando su marginación respecto a la identidad dominante. Lucas no buscará una eventual venganza de la vagina *dentata*, sino que consigue romper las fantasías machistas de objetualización de otra forma, mediante lo abyecto, que las transforma en asquerosas imágenes que anulan el deseo de consumirla, actitud que nos recuerda a obras de Kara Walker.

En *Zorra* (1995), también volverá a utilizar una mesa. Dispondrá para ello una camisa con la que vestirá la mesa y de la que cuelgan unos melones y colocará un pescado dentro de un plástico en la parte posterior. La mujer queda así boca abajo, emulando la fantasía de dominio que en esta representación se aleja de provocar algún placer, consiguiendo más bien náuseas. Similar será en *Chicken Knickers (Bragas pollo)* (1997) en el que nos presenta la fotografía de un cuerpo



Figura 107. Sarah Lucas, *Chicken Knickers (Bragas pollo)*, 1997.

infantil con un pollo agujereado [Figura 107]. En esta obra quizás destaca uno de los matices más claros que define la producción de Lucas y es perceptible en el encuadre, el punto de vista, el motivo, etc., todo es sorprendentemente directo.

Son demasiado directas, demasiado literales, a pesar del uso de metáforas que implican o del uso de recursos estéticos (como el fondo negro de la última). Al igual que con la obra de Valie Export, estamos frente a imágenes *obscenas*. Lo que busca es hacer público el rechazo hacia lo femenino tras la pretendida admiración de su belleza y, para ello, Lucas no duda en optar por la versión más radical, la de lo abyecto.

Otro de los motivos sobre el que trabajará será el jugar con la ambigüedad que supone la construcción en torno al género, que para la artista resulta frágil y predispuesta a ser invertida. Así en su autorretrato *Comiendo un plátano* (1990), género que será una constante en su obra, combinará una trabajada apariencia masculina con la insinuante ingesta de un plátano. Al observarla podemos considerarla un guiño a la vagina *dentata*, a la mujer castradora que espera hacerse con los atributos de la masculinidad, aunque posiblemente Lucas esté burlándose al enfatizar la pose masculina, como ha realizado en otros autorretratos (mirada

desafiante, gestos rudos, piernas bien abiertas o prendas masculinas). La pose también es clara en su declaración de intenciones, respondiendo al prototipo de “lesbiana camionera” y que cuida en producir un efecto de alteración al incorporar imágenes tópicas del cuerpo femenino, como unos huevos en sustitución de los pechos.

En *Autorretrato con huevos fritos*, (1996) [Figura 108] se nos presenta con la mirada desafiadora con la que se presentará al observador, autorretratada con dos huevos fritos como sustitutos metafóricos de sus pechos. Retará al *voyeur* consumidor del cuerpo femenino. Su cuerpo no resulta apetecible para el macho de turno, si no que éste, al verla, huye despavorido, por la agresividad de la escena.

También abordará el estereotipo de la masculinidad desautorizándolo, como se aprecia en obras como *Bájate del caballo y bebe tu leche* (1994) y donde una botella de leche y dos galletas ridiculizan e infantilizan los genitales de un hombre, cuyo cuerpo vulgar tampoco invita demasiado al consumo.



Figura 108. Sarah Lucas, *Autorretrato con huevos fritos*, 1996.



Figura 109. Orlan, *Omnipresence*, 1993.

En los años noventa, la artista francesa Orlan realizará una obra titulada *Omnipresence* [Figura 109]. En ella, utiliza su propia carne como materia sobre la que operar irrespetuosamente mediante intervenciones de cirugía estética para transformarse y liberarse de la identidad ceñida a un orden estético, sexual y patriarcal. Cuando vemos su cuerpo listo para ser intervenido, aparece rodeada de hortalizas y verduras variadas (cebollas, ajos, pimientos y pepinillos); forma así parte de un escenario donde sobrevuela la intención de retar los estereotipos de la belleza erótica femenina.



Figura 110. Cindy Kolodziejki, *El origen del mundo según Courbet*, 1999.

El origen del mundo de Courbet es quizás una de las obras donde más claramente se aprecia la objetificación de la mujer en la Historia del arte. Reducida a un fragmento, convirtiéndose en fetiche, nos encontraremos la representación un pubis, un pubis anónimo, que no pertenece a nadie y a la vez a todas las mujeres, que es expuesto en museos mientras que es censurado en las redes sociales. La artista Cindy Kolodziejki no dudará en ofrecer su interpretación sobre la célebre y controvertida obra de Courbet [Figura 110]. Así, en la obra titulada *El origen del mundo según Courbet* (1999), la artista alemana presenta el sexo femenino coubertiano en el interior de una salsera, con una

consistencia cremosa y diluida, lista para ser directamente ingerida, lista para ser elegantemente servida. Kolodziejcki está en la línea de las artistas feministas que en los años setenta realizaron sus reivindicaciones poniendo en valor técnicas y materiales de segundo orden, y por ende, asociados al ámbito femenino como fueron la cerámica y los textiles. Este interés fue común a diversas artistas como Judy Chicago, que combinará ambas en su obra *The Dinner Party*.

La cerámica estará presente en otra obra de Kolodziejcki que, aunque surge desde otro posicionamiento artístico diferente, no difiere en su carácter irónico. En la instalación *Portraits of Sorts and Curiosities* (2001) se muestran cuatro cerámicas en la que otros tantos senos se sirven en sus correspondientes cuencos, igualmente cerámicos. Esta disposición podría considerarse como un posible marco expositor de esta parte de la anatomía femenina. Las piezas no presentan apenas diferencias pero son leves los detalles que perturban. Dos de estas cerámicas están tituladas con nombres de mujer, concretamente Caitlin y Pam. Ello nos lleva al cuestionamiento sobre cómo se construyen las identidades y el proceso de conversión en fetiches al ser ofrecidos al espectador, pudiendo prefigurar la mercantilización que se produce del deseo²⁴⁶.

Patty Chang trabajará sobre el cuerpo masculino cuando decide objetualizar y reducirlo a sus genitales en *Hotdogs* (1999) [Figura 111], trastocando la oposición binaria patriarcal delimitada por Freud. En esta fotografía vemos a la artista abre exageradamente su boca para introducir



Figura 111. Patty Chang, *Hotdogs*, 1999.

²⁴⁶ MATHIEU, P., *Sex Pots. Eroticism in Ceramics*, Nueva Jersey, New Brunswick, 2003, pp. 178-180

en ella el máximo número de salchichas posible²⁴⁷. Estamos ante una recreación de la vagina *dentata*, paródica en su exceso, llegando a trasmitirnos el ahogo que producen las salchichas en la boca de Chang y donde optaba así por devorar el fetiche sexual masculino y consumirlo hasta casi vomitar.

Desde un punto de vista feminista, apreciamos que la práctica de lo femenino en la sociedad contemporánea debate las exigencias de belleza, que devienen imperativos obsesivos ante esos preceptos, autoritarios cánones de conducta. María Cunillera, al abordar la producción de Chang, no dudará en afirmar que "con la agresividad y la contundencia de las imágenes televisivas de medio cuerpo, la artista se rebelaba contra los estereotipos con los que han de 'tragar' las mujeres para después proceder a realizar este ritual autofágico"²⁴⁸.



Figura 112. Patty Chang, *Melones (sin saber qué hacer)*, 1998.

En su obra *Melones (sin saber qué hacer)* (1998), Chang convierte en objeto comestible a la mujer para lanzar una reivindicación feminista mediante la cual se criticaba el consumo fetichista del cuerpo de la mujer [Figura 112]. La artista usará la equiparación de pechos y melones, que también vimos en Lucas y que parece superar los contextos

²⁴⁷ Sobre Patty Chang, ver AA.VV., "Patty Chang: ven conmigo, nada contigo. Fuente. Melones. Afeitada" en *Espacio Uno III*, Madrid, MNCARS Publicaciones, 2001.

²⁴⁸ CUNILLERA, M., ¿Quién se come a quien? Metáforas del canibalismo en el arte del siglo XX", en BOZAL, V. y de DIEGO, E. (eds.) *Imágenes de la violencia en el arte contemporáneo*, Madrid, Antonio Machado Libros, 2005, p. 234.

culturales. Los pechos melones también formaban parte de uno de los episodios recogido por Dalí en su *Vida Secreta*, "Historia de la Recolección de la Flor del Tilo y la Muleta", una fantasía erótica en la que sustituye los pechos de una campesina por unos melones maduros, que acaba reventando con la presión de una fálica muleta mientras alcanza el éxtasis²⁴⁹.

La acción de Patty Chang consiste en que, vestida con un enorme y maternal sujetador, procede a rebanar uno de sus pechos, que resulta ser un melón. Retirárá sus pepitas, las depositará en un plato sobre su cabeza y posteriormente lo engullirá a cucharadas. Ya no estamos frente a la mujer comestible, objeto de consumo de otros, sino que será ella misma la que se devora. Este ritual autofágico busca, más que asimilar, destruir el símbolo de la feminidad. Como vemos, el sentido que adquiere el melón es muy distinto en la fantasía de Dalí y en esta acción de Chang, aunque en ambos casos acabe destruido. Durante la acción, presente de medio cuerpo, la artista va narrando una historia que resulta ser un episodio de su infancia en la que cuenta cómo ofreció sus ojos a un joven amante, depositándolos en un platito como el que tiene en la cabeza (en clara referencia al martirio de Santa Lucía). A su vez conjuga su relato con la historia de una tía suya que había muerto de cáncer de mama, una enfermedad que puede llegar a mutilar el cuerpo de una mujer y convertirlo en algo no tan apetecible para la mirada masculina. Vemos entonces el carácter sacrificial del cuerpo femenino y su victimización pero no queda todo ahí, sino que actúa contra esta circunstancia a partir del mordisco caníbal que aparece reforzado al final del vídeo cuando decide romper en pedazos el platillo donde depositado al inicio de la acción la pulpa del melón. La melancolía también participa en esta obra. La imagen de autocanibalismo del pecho-melón unida a la narración, recuerda las palabras de Julia Kristeva: "por la boca que lleno de palabras antes que de mi madre, que desde ahora me falta más que nunca, elaboro

²⁴⁹ DALÍ, S., *Vida Secreta...*, op. cit.

ese deseo y la agresividad que lo acompaña *diciendo*²⁵⁰. Claramente apreciamos que el lenguaje busca sustituir la relación perdida con la madre al llenar la boca que antes colmaba la teta, motivo por el cual Kristeva considera al lenguaje como el último sustituto, el último fetiche. Chang no renuncia ni al lenguaje ni a la teta, aunque en su gesto melancólico de querer asimilar el objeto perdido se identifique con él, y no pueda evitar devorarse al devorarlo.



Figura 113. Francesca Woodman, *Tres clases de melones en cuatro clases de series luminosas*, 1975-77.

Un melón maduro también será el protagonista de la fotografía de Francesca Woodman, *Tres clases de melones en cuatro clases de series luminosas* (1975-77) [Figura 113], en la que aparece un melón real, uno pintado y el pecho desnudo de una mujer, en clara referencia a *Una y tres sillas* (1965), de Joseph Kosuth. Mientras que Kosuth reflexiona sobre el lenguaje y la representación, la obra de Woodman se sumerge de lleno en el cuerpo sexuado, incluyendo una parodia. Aparecen detalles que explotan la metáfora hasta desbordarla: en el melón pintado aparece una cucharita fálica que se introduce en él, signo de que está demasiado maduro y la marca de bikini hace que el pecho real se parezca más a un melón. Pequeños detalles que no pasan desapercibidos. La sandía entrará en diálogo con el cuerpo femenino en la obra de Sigalit Landau titulada *Dead Sea*, de 2005, obra en la que naturaleza y cuerpo se confunden.

La polifacética Lee Miller también había realizado con anterioridad obras circunscritas a este ámbito. Un aspecto quizás desconocido de Lee Miller es que, tras su azarosa vida, se dedicó en cuerpo y alma a la cocina de una forma catártica en la que, a través de la creación de nuevas

²⁵⁰ KRISTEVA, J., *Poderes de la perversión. Ensayo sobre Louis F. Céline*, México, Siglo XXI, 1988, p. 58.

recetas, dio expresión a su creatividad y enriquecimiento vital²⁵¹. Los hombres y mujeres surrealistas se valieron de la representación de partes del cuerpo como sinécdoques, pero en numerosas ocasiones, las mujeres lo hacen para demostrar la tergiversación del mismo. La cabeza es representada como el receptáculo de la inteligencia y la personalidad de cada uno. En un dibujo en torno a 1930, Miller realiza un dibujo en el que representa una cabeza bajo una campana de cristal asemejando a la mujer a un espécimen para el estudio científico. Los surrealistas estuvieron muy interesados en el arte y la etnografía, tal y como evidencia su faceta coleccionista, y donde uno de sus elementos de exposición más valorados era la campana de cristal. La mujer se convierte así tanto en objeto como en sujeto de investigación.

Pero quizás una de las partes del cuerpo femenino que más erotismo encerrara para los surrealistas eran los pechos, los cuales han sido durante mucho tiempo servidos como el fetiche masculino supremo. Ilene Susan Fort no dudará en afirmar que "los pechos han servido siempre como fetiche supremo del hombre, y Miller los presenta como si fueran objetos encontrados surrealistas"²⁵². Miller abordará este motivo presentándolo en los términos del surrealismo, como objeto encontrado, un *objet-trouvé*, y así lo evidenciará en dos de sus obras. En 1931 realiza una fotografía en la que un grupo de piedras rememora las formas de un pecho que emana de un origen desconocido y que nos recuerda indudablemente a la *poupée* de Hans Bellmer.

²⁵¹ CONEKIN, B. E., "Another form of her genius. Lee Miller in the Kitchen", *Gastronomica*, invierno, 2010, p. 50-59.

²⁵² FORT, I. S., ARCQ, T. y GEIS, T., (edit), *In Wonderland: The Surrealist Adventure of Women Artist in Mexico and the USA*, Catálogo de la exposición, Los Angeles County Museum of Art y Museo de Arte Moderno, México City, Del Monico Books, p. 54-55.

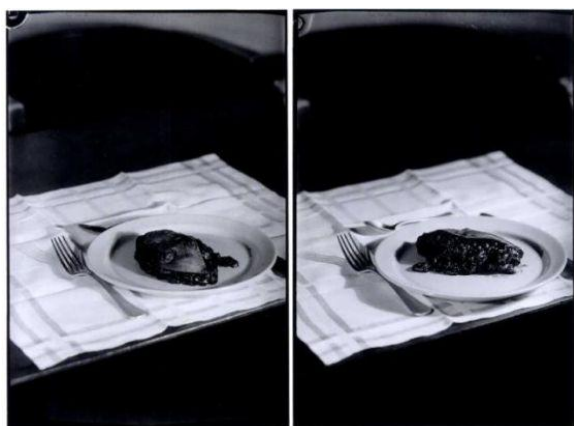


Figura 114. Lee Miller, *Untitled (Pecho severo de una mastectomía radical)*, 1930.

Para evidenciar lo absurdo de este tipo de actitud masculina frente al universo femenino, realizará *Untitled (Pecho severo de una mastectomía radical)* realizada en 1930, y donde muestra la espeluznante experiencia resultante de la traumática experiencia de una amiga con cáncer de pecho [Figura 114]. Como bien recoge Maite Méndez Baiges, Miller se va a adelantar varias décadas a poéticas de lo abyecto actual y toma referente también al banquete del JudyChicago²⁵³. Será en un hospital parisino donde Miller consiga una mama amputada en una mastectomía que colocará sobre un plato colocado con los cubiertos sobre un pequeño mantel perimetrado por una rayitas y que ofrecerá una sensación inquietante. A través de su implacable mirada nos ofrece como cena un plato de porcelana china sobre el que sirve un pecho, mostrando las dos fotografías del pecho reposando sobre un lado diferente. Son vistas y montadas conjuntamente, como los dos pechos cortados del mismo cuerpo. Este motivo parece haberlo tomado prestado de *Le portrait* de Magritte (1935, Museo de Arte Moderno, Nueva York), pintura en la que se nos presenta un jamón en un plato con un ojo, enfatizando el humor negro de Miller y desgarrando la

²⁵³ MENDEZ BAIGES, M., "Lee Miller, Fotografíar o salir en la foto", *Lee Miller, Evocación y recuerdo*, Málaga, Fundación Picasso Museo Casa Natal, 2008, p. 50.

experiencia de la mastectomía para una mujer²⁵⁴.

Es en este punto donde no podemos evitar asociar nuestra reflexión con la representación de Santa Águeda [Figura 115]. Esta joven mártir, al rechazar las propuestas amorosas de un prefecto romano, vio destinada su suerte a ser encarcelada y a que sus pechos fueran cortados. Sus distintas representaciones van desde el momento de su martirio hasta mostrarla enseñando sus propios pechos cercenados sobre una bandeja, con una actitud orgullosa y plácida. Una de las representaciones más populares será la ejecutada por Zurbarán (1630-1633) quien elimina cualquier aspecto macabro asociado al martirio, prefiriendo presentar a la santa como una elegante doncella que porta en una bandeja a sus pechos. Lejos de acuciar el martirio, están firmes y perfectamente semiesféricos. La santa aparece presta y cuidadosa, como si estuviera llevando los pechos para servirlos en una mesa y nuestra presencia hubiera interrumpido su camino, ante lo cual no dudará en mostrárnoslo. Si lo pensamos bien, los pechos han sido arrancados de un modo agresivo, lo que deberían provocar náuseas, pero todo el componente abyecto ha sido ennoblecido, transformándose los pechos en una especie de postre, similares a unos flanes con guindas²⁵⁵. Sobre el mismo tema trabajará Tacita Dean en su filmación titulada *Das martyrium der heiligen Agatha*, en 1994 [Figura 116], donde la artista muestra



Figura 115. Francisco de Zurbarán, Santa Águeda, h. 1630, Museo Fabre, Montpellier.



Figura 116. Tacita Dean, Fotograma de *Das martyrium der heiligen Agatha*, 1994.

²⁵⁴ FORT, I. S., ARCQ, T. y GEIS, T., (edit), *In Wonderland: The Surrealist Adventure...op.cit.*, p. 54-55.

²⁵⁵ En la zona de Huesca la tradición popular ha incorporado en su recetario culinario un dulce típico llamado tetas de Santa Águeda, no pudiendo obviar la clara referencia sexual que subyace en ello.

la elaboración de un pecho que se colocará lista para ser servida²⁵⁶.

El pecho que nos presenta Lee Miller no nos parece apetecible, la fiesta culinaria continúa, pero ya no es tan agradable. Lejos quedan los pechos con formas geométricas y nos encontramos dos masas informes y sanguinolentas servidas sobre un plato y mantel impolutos. Miller presenta la mastectomía, donde el fetiche sacralizado, perfecto e irreal de la bandeja de Zurbarán toma una visión más real mostrando la tragedia de la femineidad turbada, vulnerada en la mesa de operaciones, una herida. Mientras los senos que muestra Zurbarán están pensados para ser contemplados, satisfaciendo al estómago y a las conciencias, pero evaden los deleites de los sentidos, al presentarse como elementos geométricos perfectos²⁵⁷. Los pechos aparecen alejados de cualquier rasgo de humanidad, ofrecidos con una pulcritud que elimina cualquier rasgo del martirio al que fueron sometidos. En cambio, Miller los va a presentar desgarrados y desparramados, olvidando la forma que tuvieron cuando eran parte del cuerpo de una mujer. Miller nos presenta unos pechos que actúan como fragmentos desfetichizados y cuya significación ha sufrido una traslación desde el deseo al asco.

El doble pecho amputado y su presentación como cena fotografiado por Miller puede ser visto como una macabra alusión al ensayo satírico de Jonathan Swift *A Modest proposal* (1729), que Breton incluyó en su *Anthologie de l'humeur noir* (1940). En él, Swift proponía que para resolver los problemas de pobreza y malnutrición los irlandeses debían comerse a sus propios hijos.

²⁵⁶ Esta obra es parte de la exposición "The others", celebrada en la Galería KÖNING entre 12 de noviembre de 2016 y el 22 de enero de 2017 y comisariada por Elmgreen y Dragset. La galería está situada, curiosamente, en una antigua iglesia de 1960 de estilo brutalista dedicada a Santa Águeda, en Berlín.

²⁵⁷ La asociación entre la obra de Lee Miller con la Santa Águeda de Zurbarán fue formulada por Belén Ruiz Garrido. (RUIZ GARRIDO, B., "Cuerpos femeninos comestibles. Desear, poseer, devorar en la cultura visual contemporánea", MÍNGUEZ, V. y RODRIGUEZ MOYA, I., *Visiones de pasión y perversidad*, Valencia, Fernando Villaverde ediciones, 2014, p. 218-239).

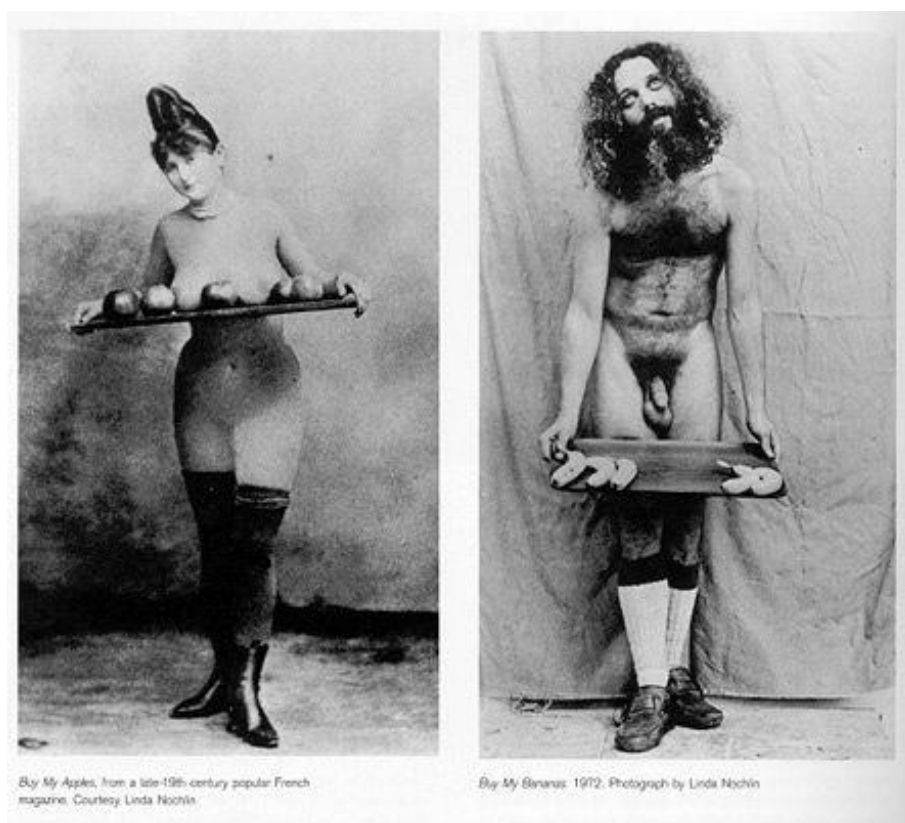


Figura 117. Linda Nochlin, *Buy my apples, buy my bananas*, 1972.

La representación de desnudos femeninos y su asociación con frutas tales como naranjas, manzanas o limones no es un caso puntual, sino que supone una constante en la historia de la representación artística²⁵⁸. En esta línea, Nochlin reflexionará sobre estos aspectos en la fotografía titulada *Buy my apples, buy my bananas*, de 1972 [Figura 117]. El germen de este proyecto radica en la preparación del libro *Erotism and Female Imagery in Nineteenth-Century* que serviría como introducción a una de las sesiones de la conferencia anual de la College Art Association de San Francisco correspondiente a ese año. El origen tuvo lugar de forma fortuita, gracias al encuentro casual de una postal semipornográfica, *Buy my apples*, escondida en un libro que la autora había comprado en París. Nochlin no dudó en vincularla con la obra de Gauguin *Mujeres con flores de mango*. Al intentar encontrar un equivalente similar de un personaje masculino y no

encontrarlo, no dudó y decidió crearla ella misma. Respecto a la elección del alimento con el que acompañar al desnudo masculino, en un primer momento pensó utilizar salchichas, pero finalmente decidió utilizar plátanos siguiendo el consejo de Louise Bourgeois. La fotografía finalmente fue publicada en el libro *Woman as Sex- Object*, dirigido por Thomas B. Hess y la propia Nochlin. Esta obra pone en cuestión la tradicional representación femenina, cuyas las imágenes están dirigidas a un espectador hombre, que se reconoce receptor y perceptor único y universal. Solamente al confrontar las dos imágenes se genera una brecha en la tensión visual, desestabilizando los modos de visión tradicional.

En sintonía con esta temática podremos situar la conferencia-*performance* realizada por Maite Méndez Baiges, Belén Ruiz, Eva Ramos e Isabel Garnelo, componentes del grupo de *I+D de la Universidad de Málaga, Lecturas de la Historia del Arte Contemporáneo desde la Perspectiva de género*, con la colaboración de la artista Elo Vega. La charla se tituló "En torno a lo nuestro que lo llevamos puesto. Desviaciones de la huerta en Julio Romero de Torres" y tuvo lugar con motivo de la exposición *Julio Romero de Torres. Entre el mito y la tradición* en el Museo Carmen Thyssen de Málaga.

La exposición se sirvió de diferentes soportes para confrontar imágenes y textos, de época y contemporáneos, que permitieran una lectura crítica de las representaciones de la mujer en la obra del pintor cordobés. La mesa redonda- *performance* perseguía la implicación de los espectadores en el proceso de deconstrucción de los códigos de representación de estereotipos femeninos, en particular el de la mujer andaluza en Julio Romero de Torres, y poner en evidencia la retórica sobre las esencias nacionales, lo eterno femenino y sus tópicos asociados. Con motivo de este evento, la artista Elo Vega realizó un video titulado *Entre el frito y la tradición* (2013), en el que confronta el discurso sobre la dignificación femenina producida por la mantilla, que encarna valores de tradición

y patrimonio cultural frente a la representación tradicional de la mujer en mantilla, donde prima la desnudez y la exhibición.

Las bananas también están presentes en la falda que Josephine Baker llevaba en la *Revue Nègre* (1927) y que supuso un acto de provocación unido a las capacidades acrobáticas de su cuerpo y a su puesta en escena indecorosa. La falda, con sus bananas erectas hacia los espectadores, unido al gesto que la artista hace con sus manos en una fotografía del espectáculo, no hace sino incentivar la provocación.

En el ámbito español²⁵⁹, son varias las artistas que han utilizado como signo la comida, como uso o rito, significado o significante, en sus trabajos. Pilar Albarracín también abordará el sacrificio femenino en su producción. En su *videoperformance Tortilla a la española* (1999) [Figura 118] se une, al igual que Chang, al



Figura 118. Pilar Albarracín, *Tortilla a la española*, 1999.

²⁵⁹ Para tener una visión global de las cuestiones de género en el panorama español es muy recomendable la lectura del artículo de María Ruido titulado "Agendas diversas y colaboraciones complejas: Feminismos, representaciones y prácticas políticas durante los 90 (y unos años más) en el estado español. (Algunas reflexiones después de *Desacuerdos*)". En él, la autora realiza un estado de la cuestión muy necesario para entender el panorama artístico de las últimas décadas. Por último, es necesario hacer mención a su selección bibliográfica que recoge los numerosos escritos que versan sobre este tema, tanto internacionales como nacionales. Otra contribución muy interesante es la Marta Mantecón Moreno, quien en su artículo busca evidenciar la presencia de textos, exposiciones y obras que evidencian la existencia de un discurso que, aunque invisibilizado y escondido, existe y puede ser contado. (MANTECÓN MORENO, M., "Tú tampoco tienes nada". Arte feminista y de género de la España de los 90", en *Anales de la Historia del Arte*, Volumen extraordinario, Madrid, Universidad Complutense, 2010, pp. 153-167).

consumo de su propio cuerpo²⁶⁰. La artista utiliza el juego de palabras que ofrece el título y ella misma se ofrece a ser degustada a través de su cuerpo y su vestido, rojo como la sangre. En el vídeo aparece la propia artista cortando pedazos del vestido para mezclarlos con los ingredientes de una tortilla, que después cocina y presenta al espectador. Algo parecido plantea en *Olla Spressss* (instalación sonora, 2001), aunque aquí el sacrificio parezca más bien obligado. El artilugio, que prometía liberar a la mujer de cierto peso doméstico, ha acabado por engullirla, como viene sucediendo en tantos hogares maravillosos y repletos de electrodomésticos desde su *boom* en los EE.UU de los años 50. El pelo y la mano son falsos, ofreciendo al conjunto de un aspecto artificioso, es una escena *kitsch* sacada de un folletín barato. Como vemos, a pesar de que las mujeres suponían una amenaza con sus vaginas *dentatas* y las devorahombres de apetito insaciable, son ellas las que desaparecen.



Figura 119. Pilar Albarracín, *Lujo ibérico*, 2001,

Albarracín también incluirá en su producción los alimentos tejidos a mano, que indisolublemente nos recuerdan a los embutidos de Dieter Roth. En su serie *Lujo ibérico*, de 2001 [Figura 119], colgará del

²⁶⁰ Pilar Albarracín, "Melones" en *Espacio Uno III*, op. cit. Sobre Pilar Albarracín, ver AA.VV., *Pilar Albarracín*, Actes Sud, Altadis, París, 2003 y el Catálogo de, exposición colectiva en la que participó, AA.VV., *100%*, Museo de Arte Contemporáneo de Sevilla y en las Salas del Palacio Episcopal de Málaga, 1993.

techo reproducciones de embutidos tales como chorizos, salchichones y morcillas que estarán colgados en una especie de "rompimiento de gloria". Otra obra muy interesante será *La reencarnación* (2006), video creación donde un plato tan popular como un huevo frito y chorizos aparecen en una sartén, a la que poco a poco se irá incorporando una cara.

Desde inicios de los noventa, han sido numerosas las artistas que han utilizado el videoarte como medio a través del cual abordar diversas temáticas de género. Así lo han hecho las artistas Helena Cabello y Ana Carceller en la video creación titulada *Bollos* (1996) [Figura 120], en la que alzarán la voz para criticar al sistema heterosexista que silencia y oculta las diversas orientaciones sexuales. El título de obra hace clara referencia a la frase popular "de lo que se come se cría".

Como hemos visto al inicio de este capítulo, el cuerpo femenino ha estado supeditado al cumplimiento de una serie de cánones necesarios para calificarse como "perfecto". Es curioso que, a la vez que la mujer es cada vez más dueña de su cuerpo, los medios de comunicación exalten la perfección física que consiste en poseer una figura esbelta y delgada. Esto no deja de contrastar con una sociedad actual que potencia el ocio



Figura 120. Ana Carceller, *Bollos*, 1996, Video.

gastronómico y en el que la comida supone un centro de socialización. Frente a este planteamiento, artistas como Victoria Gil trabajarán sobre los desordenes alimentarios. En sus obras *Autocanibalismo* (1991), *Cápsulas de tiempo del estómago* (1991), *Desde pequeña siempre te han dicho que no debes llevarte cualquier cosa a la boca* (1993) o, *Las raíces de Simone Weil* (bandera de la anorexia) (1994), la artista se apropia de imágenes de anuncios de comida enlatada, embotellada o envasada al vacío para transformarlos en irónicas mutilaciones. Estos preceptos guardan relación con el escaso valor nutritivo que suponen las vacías promesas de nuestra cultura consumista. De igual forma, la artista enuncia la conversión de la “mujer ideal” en una figura condenada perpetuamente a la anorexia.

En esta misma línea encontramos los primeros dibujos de Azucena Vieites, que recogen una constante que se prefigura en los modos de reaccionar frente al “peligro de muerte”. Sus miedos y recelos surgen así del peligro a fallecer por motivos tales como cortes de digestión en el circuito artístico, por la posibilidad de ser engullida o, peor todavía, embutida.

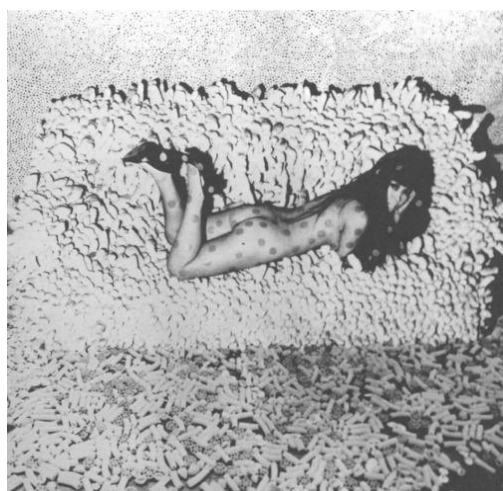


Figura 121. Yayoi Kusama, *Macarroni Bed*, de la serie *Food Obsession*, 1964.

Los trastornos alimenticios serán una de las temáticas bajo las cuales aparecerán numerosas obras. Yayoi Kusama creará la serie *Food Obsession* (1964), en la que maniqués y otros objetos, incluso superficies enteras de habitaciones, aparecen cubiertos de pasta italiana [Figura 121]. La artista afirma que en aquel momento no conocía los trastornos alimenticios y

que esta serie fue inspirada por el terror que le producía imaginarse toda la comida que una persona consume a lo largo de su vida pasando por una cinta mecánica. Refleja la conexión con los trastornos alimenticios, pues el alimento se transforma en un mecanismo dominador que provoca rechazo, cercano a la anorexia, mientras la repetición compulsiva, presente en la obra de Kusama, se asimilaría a la bulimia. Respecto a este tema, Tonia Raquejo afirmará, "El rol femenino que se construye en torno a la comida genera dos actitudes opuestas que rozan lo siniestro, la de atracción (que en su grado extremo produce la bulimia) y el rechazo, pues el alimento es también lo primero que la mujer rehúsa (negándosela a sí misma) para satisfacer el culto a su cuerpo como objeto de deseo, hasta el punto de llegar a la anorexia"²⁶¹.

Tania Bruguera va a incidir en el aspecto repulsivo de lo abyecto en sus acciones. Sus ansias de voracidad desembocarán en una materialización de la violencia física contra su propio cuerpo. En la serie *El peso de la culpa* (1997), permanecerá durante una hora comiendo tierra frente a su casa de La Habana, con una enorme bandera de Cuba a sus espaldas que ella misma había fabricado con hilos y cabello humano. Otra de las acciones consistirá en la presentación de la artista desnuda, con un carnero abierto en canal colgando de su cuello del que toma pedazos de vísceras y llevárselos a la boca. El acto de autoagresión que supone ingerir vísceras crudas presenta otra faceta más simbólica, ya que la carnero parece abrir su propio cuerpo en canal, violando sus fronteras, exponiendo su interior. En *El cuerpo del silencio* (1998), veremos otra vez a la artista mostrarse

²⁶¹ RAQUEJO, T., "Sobre lo monstruoso: un paseo por el amor y la muerte", en HERNÁNDEZ SÁNCHEZ, D. (ed.), *Estéticas del arte contemporáneo*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2002, p. 76.



Figura 122. Tania Bruguera, *El cuerpo del silencio*, 1998.

desnuda y preparada para comer la carne cruda que forra el interior en el que se ha instalado, para en realidad comer las páginas de un libro de historia en el que está anotando correcciones [Figura 122].

Como vemos, estas obras nos acercan al planteamiento del “mal salvaje” y el caníbal. De igual forma parece recordar, debido al sentimiento ritual y de agresión al cuerpo, la noción de sagrado que defiende Kristeva como aquello que ritualiza la herida incurable entre lo animal y lo humano, remitiéndonos a nuestro ingreso en el lenguaje. La repugnancia dadaísta es la clave sobre la cual Julia Kristeva construye una teoría de la modernidad²⁶² basada en lo abyecto. Los textos contemporáneos dadaístas representan a nivel lingüístico la abyección del lenguaje desde el punto de vista hablado, sepultando el cuerpo de la madre engullido. La madre es para Kristeva el significante final de lo abyecto, los principios dietéticos están inmersos en lo abyecto. La indiferencia parece implicar menos un concepto de insensibilidad y bajo interés que uno de indistinción, indiferenciación, lo contrario al “gusto” como facultad de distinción.



Figura 123. Carolee Schneemann, *Meat Joy*, 1964.

Carolee Schneemann realizaría en 1964 la performance titulada *Meat Joy (Gozo carnal)* en una antigua iglesia desacralizada de Nueva York [Figura 123]. El sentido del tacto tendría un lugar preeminente durante la parte central de la interacción orgiástica llevada a cabo entre

²⁶² KRISTEVA, J., *Poderes*, op. cit.

cuerpos desnudos de mujeres y hombres, comida y animales muertos. Como en una orgía dionisiaca, la performance fue tildada de provocativa al mostrar cuerpos eróticos y repulsivos, mezclados con sustancias como carne y productos lácteos, sangre y leche. Este tipo de iniciativas habían sido anteriormente llevadas a cabo por los Accionistas vieneses, como Otto Mühl, quien, como hemos visto, recubrirá en sus acciones los cuerpos humanos, la mayoría de ellos femeninos, de leche, de harina, de elementos cotidianos como la lechuga, carne, tomates, mantequilla, flores, etc. En ellos vemos destacar cierto carácter catártico y la presencia del binomio destrucción/creación y que permaneció hasta 1970.

Las pasiones que podemos encontrar en el impulso caníbal son la ira, la alegría, la agresividad feroz y los excesos sexuales, sentimientos que se entremezclan en torno a los cuerpos desnudos que se tocan y gozan, presentes también durante el sexo y que participan también en la *performance* realizada en 1993 por la argentina Nicola Costantino (Rosario, 1964) *Cochon sur canapé*²⁶³. En él la artista invitaba a un festín [Figura 124] a los espectadores que indudablemente nos trae reminiscencias del festín caníbal de Meret Oppenheim. Nicola Costantino presenta sobre una cama de agua, a modo de mantel, una



Figura 124. Nicola Costantino, *Cochon sur canapé*, 1993.

²⁶³ BATKIS, L., "La perversión como búsqueda del placer estético", *Lápiz. Revista Internacional de Arte* nº 147, año XVIII, diciembre 1998, p. 49.

sábana rosada de raso sobre la cual coloca un enorme lechón relleno, rodeado por pollos asados y decorados. El título es una evidente parodia de una comida francesa, elegante y fastuosa y que resulta cutre. La palabra *canapé* que juega con el alimento y con la cama, es el lugar donde tiene lugar este canibalismo sexual que supone una relación carnal. La sala estaba decorada por pollos, lechones y conejos envasados al vacío que colgaban del techo. Tras el impacto inicial de la *performance*, los asistentes empezaron a comer, devorando compulsivamente la comida, arrancando con las manos los pedazos de carne, ante la ausencia de cubiertos sobre la mesa, como ocurría en el *Festival de Primavera* de Meret Oppenheim celebrado en Berna.

Comida y cuerpo se entremezclan junto al placer sexual. El resultado final de la fiesta caníbal guarda gran parecido con el escenario en el que había tenido lugar un crimen, donde violentamente alguien ha sido devorado de forma violenta, dando salida a los deseos ocultos, quedando como huella, como rastro, restos de comida y de huesos de animales cubrían el supuesto lecho de amor.

La artista mexicana de performance Rocío Boliver también hará partícipe en su obra al sexo y a la comida que se entremezclan buscando el placer. Realizará la performance *Queremos pastel* del año 2000 en el Museo José Luis Cuevas de la capital mexicana con ocasión de la celebración del anti-homenaje a su maestro Juan José Gurrola. La propia artista era presentada como un pastel, con su cuerpo impregnado de nata y chocolate, con una vela en el ano, que encendía la esposa del homenajeado para acto seguido cantar todos juntos las mañanitas y continuar lamiendo del pastel que no era otro que el cuerpo de la artista.

Mientras que las performances de Rocio Boliver carecían de denuncia feminista al consumo de los cuerpos de las mujeres debido a la ausencia de contenido crítico, la artista de

ascendencia japonesa Patti Warashina (Washington, 1940) será bien distinta. En su obra *Peaches La Tour* (*Melocotones La Tour*) de 1976, ofrecerá bandeja en mano a sus comensales la comida desde su propio cuerpo, donde cuyos pechos presentarán la forma de melocotones [Figura 125].

La bandeja sostenía las frutas, grandes y jugosas para la mirada del espectador masculino, quien se percataba que estaban rodeadas de moscas. La presencia de insectos, cargada de significado negativo, hace que los consumidores masculinos ya no los encuentren tan apetecibles.



Figura 125. Patti Warashina, *Peaches La Tour*, (*Melocotones La Tour*), 1976.

CAPÍTULO III. EL ÁMBITO DOMÉSTICO: LA MUJER EN LA COCINA

El acto de cocinar supuso uno de los primeros rasgos de civilización humana y así, desde las primeras manifestaciones artísticas hasta las contemporáneas, el ser humano ha sido representado en la realización de sus actividades cotidianas. Al analizarlas, no tardaremos en vislumbrar que mientras el hombre es presentado como cazador, campesino, guerrero o detentando el poder; la mujer en cambio permanece en la esfera privada, dedicada a labores consideradas “menores” como eran coser, cocinar o estar al cuidado de los hijos. El arte se hará eco de esta clasificación y, muchas serán las obras de arte que muestren a mujeres en el ejercicio de las faenas domésticas que parecen adjudicadas a ellas exclusivamente.

Así, la gran mayoría de las obras de arte protagonizadas por mujeres a lo largo de la historia del arte aparecerán en la cocina o bien desnudas, temática que ha protagonizado el capítulo anterior. Parafraseando el lema de las Guerrilla Girls, para entrar en un museo las mujeres tiene que estar desnudas o estar cocinando.

El acto de cocinar, más allá de preparar la comida para ser degustada, ha sido un objeto de estudio ampliamente tratado por numerosos filósofos. Para ello, iniciaremos el capítulo con el análisis realizado por diferentes pensadores desde los enfoques estructuralistas, antropológicos y semiológicos. No buscamos realizar un estudio pomenorizado y exhaustivo sino que nos centraremos solamente en destacar los principales autores que han entendido el acto de cocinar como un medio para analizar e interpretar los códigos básicos que constituyen una sociedad.

Nuestro objetivo a lo largo de este capítulo es analizar y estudiar las representaciones femeninas en el ámbito doméstico y la posterior lectura que han realizado las artistas feministas. Pero es necesario previamente mencionar a los artistas o movimientos que han presentado un planteamiento más allá de la mera representación de los alimentos, realizadas mayoritariamente por artistas masculinos. Esta labor que podría tornarse eterna, por lo que, en virtud al espacio cronológico al que se circunscribe nuestra investigación, nos ajustaremos a las representaciones llevadas a cabo durante el siglo XX hasta nuestro días.

Cuando pensamos en la representación de la mujer en la cocina, este acto tiene lugar en un espacio determinado, el doméstico, concretamente en la cocina. La arquitectura no es un espacio rígido sino permeable y sensible a aquellos que la habitan. Tanto es así que los grandes arquitectos del siglo XX también dedicaron especial atención al espacio doméstico. El estudio y evolución de este espacio arquitectónico, ligado al análisis de su significado, nos ayudará a compender y contextualizar mejor las producciones artísticas que acogen a la mujer cocinando. Por último, las artistas feministas se valieron de la representación de la mujer en la cocina para ofrecer diferentes interpretaciones desde distintas perspectivas.

3.1. Planteamientos filosóficos sobre el acto de cocinar

Desde la Antigüedad, el arte ya estableció una diferencia sentidos intelectuales o distantes como superiores, en los que se encontraban la vista y el oído, mientras que por otro lado se van a encontrar los sentidos corporales o menores como el tacto, el gusto y el olfato²⁶⁴. Esta clasificación hizo que los objetos del gusto como la comida y la bebida fueran considerados solo por su carácter nutriente, necesarios para el mantenimiento del cuerpo pero demasiados

²⁶⁴ BOZAL, V., *Historia de las ideas estéticas, I*. Madrid, Historia 16, 1997 y BOZAL, V., *Historia de las ideas estéticas, II*. Madrid, Historia 16, 1998.

efímeros para merecer la misma atención teórica que reclaman las obras de arte²⁶⁵.

Tiempo después, se establece desde la premisa kantiana que el arte debe ser desinteresado para alcanzar la belleza. El gusto, entendido como percepción fisiológica a través del cual percibimos sabores, no es desinteresado, sino que produce un disfrute asociado al acto de la alimentación, que provoca que comer permanezca alejado de cualquier consideración estética. Para Kant, solo el placer libre de deseos prácticos, incluyendo la satisfacción del hambre y la sed, puede trascender los caprichos individuales y reclamar un consenso universal²⁶⁶.

Pero será ya en el siglo XX, en el momento en el que gran parte de la sociedad occidental tenga sus necesidades básicas garantizadas, cuando se produzca un proceso de estetización de lo alimenticio que va más allá del instinto primario de nutrición²⁶⁷. Los enfoques estructuralistas, antropológicos y semiológicos nos acercan a entender un poco mejor el acto alimentario desde el punto de vista de los principales teóricos y pensadores del siglo XX y reflexionar a sobre cómo estos supuestos han condicionado la percepción y acercamiento a la comida como temática artística.

Entre los numerosos filósofos e intelectuales que, a principios del siglo pasado, comenzaron a plantearse cuestiones sobre el papel de la comida en la sociedad contemporánea destacaremos a Georg Simmel (1858- 1918). Este pensador fue uno de los primeros que prestó cierta atención a este aspecto de la conducta humana en *E/*

²⁶⁵ BEARDSLEY, M.C. y HOSPERS, J., *Estética. Historia y fundamentos*. Madrid, Cátedra, 1976, p. 26.

²⁶⁶ PLAZAOLA, J., *Introducción a la estética*. Bilbao, Universidad de Deusto, 1991.

²⁶⁷ BOZAL, V. (ed.), *Historia de las ideas estéticas y de las teorías artísticas contemporáneas*, 2 vols., Madrid, Visor, 1998.

individuo y la libertad, dentro del cual dedicó un capítulo a la sociología de la comida²⁶⁸.

Su ensayo se abre con el planteamiento de cómo el hecho de alimentarse y beber son algunos de los más comunes actos de los hombres, suponiendo actos egoístas y limitados porque,

Lo que yo pienso puedo hacérselo saber a otro, lo que yo veo puedo dejárselo ver, lo que yo hablo pueden escucharlo cientos de hombres, pero lo que el individuo particular come, no puede comerlo otro bajo ninguna circunstancia²⁶⁹.

El acto de alimentarse se concibe como un acto unitario, individual e irrepetible en el tiempo. Pero cuando esta actividad se convierte en un acto común y la comida surge como una figura sociológica, se combina el acto de exclusivo egoísmo con la costumbre de estar unidos. Ello da como resultado el acto de significación sociológica de la comida. Desde la Antigüedad, el acto de comer poseía valores rituales, que están presentes desde la antigua Grecia hasta la Pascua cristiana. El acto de comer ha supuesto un enorme valor social, cuya manifestación más clara son las prohibiciones como la de compartir mesa que tuvieron lugar en situaciones como en el Cambridge Guils o en el Concilio de Viena.

Simmel continúa planteándose que, en la medida en que la comida supone un asunto sociológico, esta es configurada sometiéndose a un estilo, una estética y una regulación supraindividual²⁷⁰. Aparecen de esta forma preinscripciones sobre el comer y el beber y lo que prima ahora no es lo que se ingiere sino las relativas formas de su consumición.

Uno de los primeros aspectos es la regularidad, ya que la pertenencia a una comunidad implica la regularidad temporal debido a que sus miembros sólo pueden reunirse a ciertas horas determinadas. El

²⁶⁸ SIMMEL, G., "Sociología de la comida", *El individuo y la libertad: ensayos de crítica de la cultura*, Barcelona, Península, 1984, pp. 263-270.

²⁶⁹ *Ibidem*.

²⁷⁰ *Ibid.*, p. 265.

segundo aspecto es la jerarquía de la comida, atendiendo a un determinado orden a la hora de servirse. Todo ello, se impone una norma formal sobre el mero acto de alimentarse, llegando a elevar la comida a una estilización estética. Simmel será uno de los primeros pensadores en considerar cierto carácter estético a lo alimentario. Ya no se busca solo calmar el apetito sino también lograr una satisfacción estética presente en el comensal, que ha pasando a convertirse en espectador²⁷¹. Este sometimiento y adecuación no tiene en ningún momento un fin externo sino que "significa exclusivamente la superación o transformación que experimenta el egoísmo individual materialista en virtud del tránsito a la forma social de la comida"²⁷².

La forma de coger los cubiertos o la forma redonda del plato, los elementos que conforman la mesa adquieren para Simmel el valor de transmisores de una serie de valores simbólicos según su uso y presencia en el acto de comer. De igual forma, la estética de la comida no puede perder de vista su objetivo ni olvidar nunca qué es lo que se tiene que estetizar: una satisfacción de la necesidades situada en las profundidades de la vida orgánica y, por tanto, absolutamente universal. El carácter estético y el valor social del acto de comer en sociedad, vinculado al banquete, ha sido ampliamente desarrollado en el inicio del Capítulo I de esta investigación.

La apariencia individual de un alimento no estaría completa si su final no fuera otro que el de ser devorado. Por ello, como apunta Simmel, no serían los colores modernos quebradizos, sino que serían los amplios, brillantes los que consiguen enlazar con estimulaciones.

²⁷¹ Sobre el papel del espectador, Simmel asemeja su definición a la que recoge Jacques Rancière en su texto titulado *El espectador emancipado* para acercarnos a la idea del espectador, que sufre una transformación en el siglo XX. Este cambio no significa la eliminación del espectador, sino su transformación en participante activo. El modo de aprender cómo distanciarse, cómo emanciparse, para Rancière se logra a través del camino del método progresivo. Dicho método consiste en una especie de método socrático del ensayo-error, basado en la experiencia propia y no en la aceptación de unos presupuestos por parte de una persona que haría las veces de profesor. (RANCIÈRE, J., *El espectador emancipado*, Ellago Ediciones, Castellón de la Plana, 2010.)

²⁷² SIMMEL, *op. cit.*, p. 266.

Vemos que el contexto, la decoración, tiene una importancia clave en el acto de comer siendo objeto de análisis hasta los cuadros. Como vemos, la estética en el arreglo y adorno de las viandas se guía, incluso en las comidas más refinadas, por principios hace ya mucho superados: simetría, estímulos cromáticos sumamente infantiles, configuraciones y símbolos sumamente primitivos. Del mismo modo la mesa ya preparada no puede aparecer como una obra de arte encerrada en sí. Mientras que la belleza de la obra de arte tiene su esencia en la intangibilidad que nos mantiene a distancia, el refinamiento de la mesa consiste en que su belleza nos invite a sentarnos a ella²⁷³.

El antropólogo francés Claude Lévi-Strauss, uno de los padres de la antropología moderna, centró una gran serie de su producción investigadora en la importancia capital del acto de comer como rasgo definitorio de una sociedad, pudiéndonos servir como medio para conocer a una sociedad su relación con la comida. En su serie *Mitológicas*, analiza en varios volúmenes *Lo crudo y lo cocido*, *De la miel a las cenizas*, y *El origen de las maneras en la mesa*, el asunto de la comida como eje para entender y desentrañar las peculiaridades y rasgos que definen a la sociedad humana.

Como recoge Juan Cruz Cruz en la *Teoría elemental de la gastronomía*, para Lévi-Strauss "la cocina se encuentra entre la naturaleza y la cultura"²⁷⁴. Para ello configura un triángulo semántico en cuyos vértices se apoyan los conceptos de crudo, cocido y fermentado (podrido).

El triángulo culinario denominado también triángulo gastronómico es un concepto culinario en el que se consideran tres tipos de cocinado, que consiste en una tríada crudo-cocido-podrido. Cada alimento se encuentra en uno de esos estados o en una transición a uno de esos estados. Lévi-Strauss pudo comprobar que los alimentos poseen

²⁷³ *Ibid.*, p. 268.

²⁷⁴ CRUZ, J., *Teoría elemental de la gastronomía*, Barañanain, Universidad de Navarra, 2002, p. 92.

estados contrapuestos en esta sintaxis alimentaria de forma que se establece una serie de opuestos: elaborado/crudo, cultura/naturaleza, fresco/caliente o líquido/sólido etc. Lévi-Strauss mostró que la cocina es una mediación humana, un proceso cultural [Figura 126].

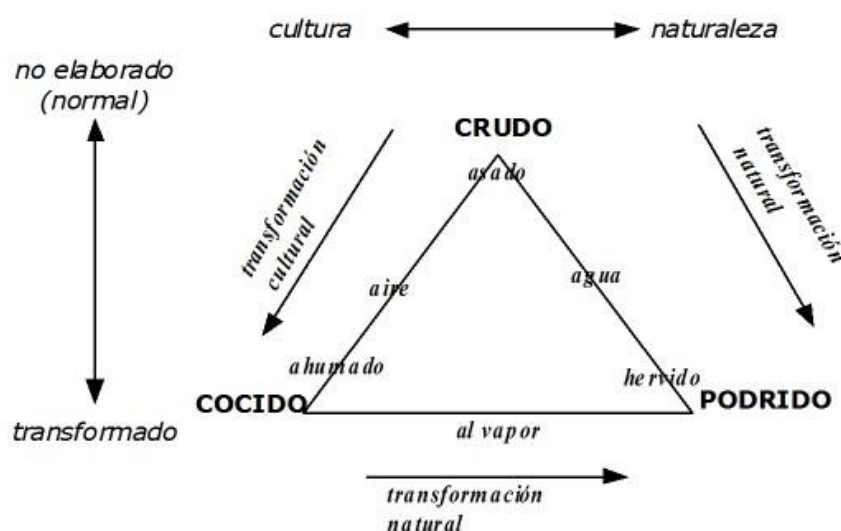


Figura 126. Triángulo culinario de Lévi-Strauss.

El concepto de crudo constituye un concepto claramente diferenciado. Remite a todo aquello que se encuentra en su estado natural en la naturaleza. En cambio, lo cocido y lo fermentado se encuentran en la esfera de lo cultural pero cada uno con matizaciones distintas. Pero, como recoge Lévi-Strauss respecto a lo crudo "solamente ciertos alimentos pueden consumirse así, y con la condición de haber sido escogidos, lavados, que se les haya quitado determinadas hojas o hayan sido cortados, incluso sazonados"²⁷⁵.

Para representar su teoría Lévi-Strauss dispuso estos tres conceptos de formas opuestas, sirviéndose de un triángulo en el que en cada vértice situó uno de los tres "estados": el crudo,

²⁷⁵ LEVI-STRAUSS, C., *Mitológicas. 1, Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de cultura económica, 1996, p. 93.

que representa la originaria condición de no transformación de la comida; el cocinado, en cuanto transformación cultural del alimento desde su estado crudo; el podrido, como natural alteración sea del crudo que del cocinado. Cada estado se opone a los otros dos. Lo curioso de la teoría es que cada uno de los estados no es entendido por cada sociedad de la misma forma, por ejemplo el queso que está tenido por *podrido* en algunas culturas asiáticas es considerado en un estado fermentado en otras culturas occidentales.

Desde el punto de vista sociológico, cada cultura desarrolla técnicas culinarias para elaborar cada alimento. En muchos momentos el fuego actúa como elemento interviniente en la transformación rápida de los alimentos desde *crudo* a *cocinado*. Del mismo modo, el fuego es un delimitador de los tabús alimentarios (como puede ser comer carne cruda/cocinada). En este sentido las culturas desarrolladas tienden a elaborar sus tecnologías de procesado de alimentos evitando que caigan en el estado de "podrido", es el caso de los frigoríficos: retardando el paso de crudo a podrido, esa misma tecnología refrigeradora permite ralentizar de cocinado a podrido. En base a este precepto, lo cocido supone el resultado de una acción ejecutada por el hombre, implicando una transformación cultural. Lo podrido, en cambio, supone una transformación natural pero guiada por el hombre. En esta clasificación se recoge a su vez la oposición entre cultura y naturaleza, elaborado y no-elaborado.

Como recoge Cruz, el interés de la aportación de Lévi-Strauss radica en haber destacado las cadenas de mediaciones que suponen cada modo de cocina. En palabras de Cruz: "la cocina es siempre una mediación, un proceso cultural, que sólo relativamente podrá ser calificado de más o menos mediato. Si está poco mediatizado (como lo asado) podrá llamarse "natural", si está muy mediatizado, podrá

llamarse simplemente “cultural”²⁷⁶. En la cocina no hay naturaleza “pura” o inmediata, sino naturaleza manipulada, mediada”²⁷⁷.

El semiólogo francés Roland Barthes se erige como una de las figuras fundamentales del pensamiento del siglo XX y especialmente de la posmodernidad, centrando parte de de sus esfuerzos en las investigaciones relacionadas con la alimentación. Entre su prolífica obra dedica algunos artículos a la gastronomía, pero quizás el más destacado sea el titulado “Por una psicología de la alimentación contemporánea” (*Pour une phycho- sociologie de l ’alimentation contemporaine*) que apareció publicado en la prestigiosa revista *Annales. Economies, Sociétés, civilisations* en su número de septiembre-octubre de de 1961.

Pero es interesante hacer previamente un recorrido por las etapas de Barthes y ver cómo ha evolucionado su tratamiento con el tiempo. En su primera etapa Barthes publica en 1957 *Mitologías*²⁷⁸. En este libro recoge una serie de imágenes de la vida cotidiana francesa de su tiempo, la mayoría publicadas entre 1954 y 1956; una segunda parte abordará una profunda reflexión en “El mito hoy”, donde el mito es abordado como habla y como sistema semiológico secundario para, desde ese punto de partida, intentar la puesta en marcha de una semiología general de la cultura y la vida cotidiana, que quiere llevar un paso más allá lo planteado por Ferdinand de Saussure.

Mitologías supone una referencia clave en la semiología: desde el primer momento se busca romper el halo que rodea al mito. Entre estos mitos cotidianos que aborda durante la obra descifrándolos y desmitificándolos, y que van desde la lucha libre al *strip tease* hasta las revistas del corazón, presta atención a

²⁷⁶ CRUZ, *op. cit.*, p. 99.

²⁷⁷ *Ibidem*.

²⁷⁸ BARTHES, R., *Mitologías*, Madrid, Siglo XXI, 2000.

tres mitologías relativas a la alimentación que suponen un despliegue de ingenio. En “El vino y la leche” interpreta la mitología del vino como tótem de la nación francesa, que a la vez posee puntos de disonancia (la diferencia entre ciertos caldos) y de asonancia (el vino popular). El alimento contrario al vino será la leche, mito de la inocencia, origen de los alimentos funcionales (más saludables que placenteros), quedando el agua como reserva de la pureza. Triángulo de mitología cotidiana (vino, leche y agua) nada inocente, pues para Barthes comprime la fuerza de una sociedad sobre la alimentación del individuo.

En “El filete y las patatas fritas” se describe el bistec, también considerado un mito nacional. Todas las combinaciones y presentaciones del bistec (y las patatas fritas) están emparentadas con la naturalidad de una vida francesa normalizada, frente a lo exótico o lo extraño. Es la “francesidad” hecha alimento. Finalmente en “La cocina ornamental” analiza las hermosas fotografías polícromas de las recetas publicadas en la revista *Elle*. Establecerá una distinción de esa cocina exclusivamente visual (presentada en forma de salsas y aderezos) que es disfraz que separa el alimento de su origen natural y regional, y lo convierte en ornamento de la vida burguesa. En este momento no podemos evitar acordarnos de la idea de simulacro defendida por Baudrillard que en “La precesión de los simulacros” nos dice que “la realidad nunca es otra cosa que un mundo jerárquicamente escenificado”²⁷⁹. El concepto de simulacro nos hace percatarnos que en nuestra sociedad no podemos entrar en contacto con lo real, el simulacro precede a lo real habiendo llegado a un punto en el que lo real no existe debido a que hemos preferido el simulacro a la realidad.

Tras esta lectura se podría desprender que no hay nada de natural en la alimentación. El mito alimentario convierte lo socialmente aceptable, lo moralmente deseable y lo estéticamente convencional

²⁷⁹BAUDRILLARD, J., “La precesión de los simulacros”, *Cultura y simulacro*, (traducción de Antoni Vicens Lorente y Pere Rovira), Barcelona, Kairós, 1978, p. 35.

en natural, pero esto no es otra cosa que la reproducción de un código relacional y una construcción simbólica que fijan los poderes sociales. El mito alimentario no es creado en el inconsciente humano, sino un estadio anterior, el preconscious de las culturas nacionales: en la reproducción práctica de lo que siendo histórico ha sido sacado de la Historia, de lo que siendo cultural ha sido convertido en natural y de lo que, expresando desigualdad y diferencia, ha sido convertido en armónico y general.

En torno a los años sesenta, Barthes se encuentra en el momento más formalista de su producción. Durante esta etapa, las referencias a la alimentación en la obra de Barthes son continuadas: la alimentación supone una estructura signifiante que debe ser decodificada. "Por una psicología de la alimentación" es un trabajo fundamental en este periodo, pero no es el único en esta línea. En "La cocina del sentido"²⁸⁰ nos dice que todos los signos (y entre ellos el signo alimentario) están constituidos por diferencias. Por lo tanto, deben ser leídos y atribuirles un sentido (lo que producen) y una significación (lo que dicen), en forma de lectura de su vida social (sus valores sociales, morales e ideológicos). En *Elementos de semiología*, (1971), la alimentación es utilizada como ejemplo completo dentro de un sistema de significación, una lengua de los alimentos constituida por reglas y los protocolos de uso que funcionan como una retórica de la alimentación. La relación entre la lengua y el habla alimentario será, por tanto, similar a la de los procesos lingüísticos puros: son sujetos cuyas acciones no dejan de ser ajustes al código general determinante. Un ejemplo claro será el que se recoge en el artículo "Retórica de la imagen" (1992). Barthes analiza un famoso anuncio gráfico de la pasta Panzani, que funciona como campo semántico coherente de autenticidad cultural y que reclama inmediatamente la italianidad del producto: el anuncio rebosa estereotipos latentes en la forma de representación y, así, el alimento y su imagen son

²⁸⁰ BARTHES, R., "La cocina del sentido", *La aventura semiológica*, Barcelona, Paidós, 1990.

literalmente inseparables, imagen que no es solo denotada sino connotada.

En el prólogo titulado "Lectura de Brillat- Savarin"²⁸¹ que le dedicó en 1975 al clásico de la literatura culinaria *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat Savarin, Barthes encuentra en este libro un modelo de sensualismo textual y simbólico. La literatura gastronómica de Brillat Savarin sirve, pues, para ponernos ante un lenguaje deseante, ante la memoria de los sentidos, pero también para darle a ese placer una legitimación científica, fundadora de una ciencia del gusto. Barthes se sirve de Brillat Savarin para presentar la comida como un discurso y como un hecho social total en el que se concentran los metalenguajes más diversos (desde la geografía, la historia, la economía, en este caso la semiología) y en el que su llamamiento al gusto es un operador universal del discurso. Para Barthes es necesario el proyecto de liberar todos los goces en un hedonismo en el que la alimentación desempeña un papel cardinal.

En "Por una alimentación psicosocial", lo primero que llama la atención es su enfrentamiento a la alimentación como sistema. Los elementos del hecho alimentario, los ritos de hospitalidad, los menús de la vida cotidiana, las costumbres culinarias dependientes de los grupos sociales, las comidas festivas, etc., dejan de ser simples objetos de consumo o prácticas rutinarias: constituyen un verdadero sistema de signos.

El acto de cocinar y el origen del hombre ha sido otro de los ejes sobre el que se ha reflexionado durante el siglo XX. Uno de los autores que ha destacado en las reflexiones sobre este punto ha sido el cineasta y pensador Peter Kubelka encontrando en esta relación el nacimiento de ideas como metáfora, concentración, análisis y síntesis.

Para Kubelka todo empieza a través de la existencia de objetos que imitan a otros elementos presentes en la naturaleza, como por

²⁸¹ BARTHES, R., "Lectura de Brillat-Savarin-Savarin", *El susurro del lenguaje. Más allá de la palabra y la escritura*, Barcelona, Paidós, 1999.

ejemplo la cuchara que imita un brazo. Es un objeto de poder y, cuando removemos, la palabra que utilizamos es "remover", que es precisamente lo contrario a lo que hace. Lo que hace es infundir orden al caos, está ordenando. Y ¿quién pone orden en el caos?, ¿quién hace las nuevas cosas?: Dios. Por ello, para Kubelka, el concepto de Dios se deriva del concepto de cocina²⁸².

Todo el que cocina se convierte en un dios, en un creador que le da vida a cosas nuevas que no estaban ahí antes. El concepto de nuestros dioses, del dios cristiano y de otros surgió muy tarde; Dios era alguien que creaba cosas, que ordenaba el caos. El mover la cuchara es un caos ordenado, crea un vínculo superior, formado por los elementos de una metáfora. Es algo que no estaba unido en la naturaleza y que se une. Entonces la cuchara, la cocina, es el origen del derecho y la justicia porque la cuchara separa el bien del mal.

En esa búsqueda sensorial será Ferrán Adrià uno de los pioneros al establecer un sexto sentido a través de su cocina: el sentido de la memoria. El universo creado por el cocinero Ferrán Adrià ha convertido la gastronomía en una de las manifestaciones más claras de la vanguardia creativa.

En la publicación de "La filosofía de elBulli"²⁸³, texto claramente heredero del "Manifiesto futurista de la Comida" de 1932, recoge en el artículo 18 la existencia de dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores. La primera mediante nuevas combinaciones y la segunda es la memoria, a través de estrategias como la conexión con lo autóctono, la adaptación, la deconstrucción de recetas anteriores. Entre todas estas opciones, será la deconstrucción uno de los estilos y métodos creativos más importantes en la historia de la cocina de elBulli.

²⁸² Su planteamiento aparece recogido a lo largo del debate que tiene lugar tras la experiencia de un almuerzo en elBulli. En HAMILTON, R., *Comida para pensar. Ferrán Adrià*. Barcelona, Actar, 2009, p. 257.

²⁸³ *Ibid.*, p. 221.

Tal como menciona el cocinero Joan Roca en *elBulli, historia de un sueño*²⁸⁴, las mayores trasgresiones están hechas a partir de la memoria, tiene unos referentes muy claros para cada uno. Todos tenemos un archivo mental de sabores y olores asociados probablemente a una textura o una forma. Cuando esto cambia, cuando el helado no debe ser dulce y es salado, es cuando se apega a la memoria y es lo que provoca esa trasgresión.

El resultado tiene una relación directa con la memoria y la cultura del comensal, que aunque no reconozca visualmente que se le ha servido un plato conocido, luego establece una conexión directa entre el sabor de lo que come y la receta clásica, es decir, lo reconoce. La deconstrucción tiene un aliado básico en algo tan simple como el nombre del plato. La importancia del título de la obra de arte fue clave para movimientos como el Cubismo o el Dadaísmo. Pero para ello es necesario conocer el referente. Por ejemplo, si en el menú se anuncia un “Helado de curry con jugo de pollo, gelatina de manzana y sopa de coco”, no tiene sentido hablar de deconstrucción, ya que la gente no lo asociará con su referente, por mucho que la idea original proceda del pollo al curry. En cambio; si se anuncia que el siguiente plato es “Pollo al curry”, el concepto de juego gastronómico comienza a funcionar y se puede hablar ya de una deconstrucción. Este planteamiento, aparentemente tan novedoso, encuentra su paralelismo en la concepción del cubismo formulada por Picasso a principios de siglo XX. Avanzar mirando hacia atrás; creatividad y memoria, conceptos opuestos e imbricados.

3.2. Artistas entre fogones. Cocinar como acto de creación artística

La comida aparece de forma frecuente en prácticamente todo tipo de representaciones y en la trayectoria de numerosos artistas en mayor o menor número. Ante esta labor, que se antojaba enciclopédica,

²⁸⁴ *Elbulli, Historia de un sueño*, Serie Documental. Productora Vértigo, 2009.

hemos querido detenernos solo en aquellos artistas o movimientos que presentan un planteamiento más allá de la mera representación de alimentos. Así, durante el Futurismo Italiano, el *Manifiesto de la comida futurista* propugnaba la transformación de la sociedad a través de la comida. Los dadaístas también se acercarán a lo alimentario de forma teórica, no como forma de representación, creando un lenguaje basado en la metáfora con la terminología alimentaria como punto clave.

Dalí también dedicó parte de su producción y su planteamiento teórico a la comida, tal como recogió Juan Antonio Ramírez. A través de él podremos descubrir la intervención del surrealismo en la esfera alimentaria mediante el análisis psicoanalítico de Dalí, en el que vida y obra van imbricados indisolublemente. En el imaginario de Dalí, el cuerpo femenino se equipara a la comida, siendo consumido en un acto de posesión caníbal. Esto ha sido el motivo por el que hemos analizado a Dalí y su producción en el Capítulo II, inserto y contextualizado en los planteamientos surrealistas. Tras la Segunda Guerra Mundial, la cosificación fruto del capitalismo vive su máximo auge y serán Andy Warhol y el arte Pop quienes reflejen este proceso con las propias herramientas del capitalismo.

Nos introducimos así de lleno en la posmodernidad y el *Eat Art*, con en la figura de Daniel Spoerri y su influencia en el artista español Antoni Miralda. El *Eat Art* supone el primer movimiento en el que lo gastronómico no se trata de forma anecdótica, sino que es el rasgo definitorio, creando unas constantes basadas en la reflexión sobre lo alimentario y la comida en su contexto. Lo alimentario no se queda solo en la temática sino que se emplean alimentos para configurar las obras de arte.

Daniel Spoerri es el primer artista en cuya producción la comida será una constante, siendo su producción fiel reflejo de los importantes planteamientos sobre la modernidad que tuvieron lugar durante los

años sesenta y setenta. De igual forma, Antoni Miralda también utiliza la comida como elemento artístico, fruto del contacto con Daniel Spoerri, pero le aporta nuevas significaciones ya que su producción aborda la identidad cultural a través de la comida como hecho artístico. Para finalizar el capítulo, nos han parecido interesantes las propuestas de dos artistas como Rirkrit Tiravanija o Jim Denevan, los cuales continúan en pleno siglo XXI los presupuestos teóricos y conceptuales que Spoerri marcó a comienzos de los sesenta.

3.2.1. "El arte de alimentarse". El manifiesto de la comida futurista

El comienzo del pasado siglo fue, sin lugar a dudas, un momento clave en la historia universal del arte. Las distintas vanguardias que acontecieron conformaron nuevos paradigmas, marcando un antes y un después en la esfera artística vigente.

En Italia, los futuristas difundieron en el diario *Le Figaro* el 20 de febrero de 1909 el *Manifiesto Futurista*. Como bien es sabido, sus postulados se basaban en la exaltación de lo sensual, lo nacional y guerrero, la adoración de la máquina, el retrato de la realidad en movimiento, lo objetivo de lo literario y la disposición especial de lo escrito, con el fin de darle una expresión plástica. A su vez rechazaban la estética tradicional e intentaban ensalzar la vida contemporánea, basándose en sus dos temas dominantes: la máquina y el movimiento. Se recurría, de este modo, a cualquier medio expresivo (artes plásticas, arquitectura, urbanismo, publicidad, moda, cine, música, poesía) capaz de crear un verdadero arte de acción, con el propósito de rejuvenecer y construir de nuevo la faz del mundo.

Con el afán de normativizar y de que su revolución llegara a todos los ámbitos de la vida, los futuristas crearon Manifiestos²⁸⁵ que abordaban todos los aspectos de la producción humana, como fueron el *Manifiesto de los pintores futuristas* (11 de febrero de 1910), el *Manifiesto futurista de la Música* (1912) o el *Manifiesto de la arquitectura futurista* (1 de agosto 1914, publicado en la revista *Lacerba*). Entre estos Manifiestos, el 28 de diciembre de 1930²⁸⁶, la *Gazzeta del Popolo* de Turín recogería el *Manifiesto de la cocina futurista*²⁸⁷. En palabras de los propios futuristas “nace con nosotros, los Futuristas, la primera cocina humana, esto es el arte de alimentarse”²⁸⁸.

Los poetas y artistas futuristas italianos clamaban en 1930 por una nueva y moderna cocina más allá de unas breves líneas [Figura 127]. La dieta que propusieron tuvo los mismos efectos revolucionarios y controversias públicas que su temprana literatura y que los manifiestos artísticos habían provocado a comienzo de siglo. El primer *Manifiesto*



Figura 127. Marinetti dando instrucciones sobre organizar una cena futurista.

²⁸⁵ El artista Jesús Algovi (1968) elaboró el *Manifiesto del arte comestible*, texto que está en estrecha relación con la herencia de los manifiestos futuristas. (Véase Anexo V)

²⁸⁶ Esa fecha se celebra el día de los Santos Inocentes, en el que bromas y tergiversaciones de la realidad son recogidas por los medios de comunicación. Es tradición que los periódicos publiquen páginas enteras de noticias cómicas, con la advertencia de que es día de los inocentes, que van desde las que son una obvia mofa a cualquier suceso reciente, hasta las que parecen serias y engañan al lector desprevenido. Es cuanto menos una anécdota a tener en cuenta la fecha de la publicación del *Manifiesto futurista de la comida*, no siendo éste una broma ya que posee un amplio planteamiento intelectual tras de sí.

²⁸⁷ Véase Anexo I

²⁸⁸ MARINETTI, F.T. y FILLIÀ, *La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio*, Barcelona, Gedisa, 1981.

futurista le declaraba la guerra a cualquier tipo de tradición, especialmente la tradición cultural e histórica italiana, que los futuristas creían era insultar la antimodernidad italiana.

Querían rellenar el vacío entre la vida moderna y el cuerpo moderno, basándose para ello en la poética y estética futurista de la literatura, las artes visuales, la danza, arquitectura, teatro y moda. En 1909 el Futurismo italiano había emprendido un programa para alinear el espíritu humano con el nuevo entorno moderno mediante el rejuvenecimiento de los sentidos. La naturaleza había sido radicalmente transformada por la introducción de la máquina y su difusión en la industria. Para los futuristas, una revolución total del cuerpo y mente humana incluye la cultura culinaria [Figura 128]. Los hábitos de cocinar y comer, determinados por clase, cultura, y nacionalidad entre otros factores, eran los más resistentes a modificarse.



Figura 128. Marinetti explicando los platos a los comensales.

Para completar la revolución total de los sentidos y forjar una nueva y moderna Italia, como ya se había avanzado en su proyecto estético, el futurismo ahora siente que debe aproximarse a la extensamente establecida tradición burguesas de la alimentación. En 1931 F. T. Marinetti y Fillià publican *La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio*. El volumen contiene el *Manifiesto de la Comida Futurista* que anteriormente

se había publicado en la *Gazzeta del Popolo*, la documentación completa de las comidas públicas que los futuristas habían organizado y las polémicas que seguían después de la publicación del Manifiesto. Compilaba los menús y recetas usadas en estos banquetes, al igual que un diccionario de la nueva terminología culinaria futurista. Está precedida por una historia rabelesiana, siguiendo la estela de las mitológicas escrituras de juventud de Marinetti como *Mafarla le futuriste* y *Le roi bombance*²⁸⁹.

En el *Manifiesto de la cocina futurista* se enumeran las características que debe tener la comida perfecta:

- Armonía entre la decoración de la mesa y los sabores y colores de las viandas.
- Originalidad de las viandas como el *Salmón de Alaska al rayo de sol con salsa Marte* o la *Perdiz a la Montañesa con salsa Venus*.
- Creación de complejos plásticos que exciten la fantasía. Un ejemplo es *El Carneplástico*, una albóndiga gigante ideada por el pintor Fillià rellena por once variedades de verduras cocidas que representa los paisajes italianos.
- Abolición del tenedor y del cuchillo para estos complejos plásticos.
- Uso de perfumes antes de cada vianda.
- Uso de la música y de la poesía.
- Eliminar la elocuencia y la política en la mesa.
- Presentación de platos que no se comerán para favorecer la curiosidad, la sorpresa y la fantasía.

²⁸⁹ Las primeras obras de Marinetti pertenecientes a su primer periodo son abordadas en el artículo de Ana María Peñuela titulado "Gastronomía y/o antropofagia: Prefuturismo" sobre la tragedia satírica *Re Baldoria*. (PEÑUELA, A., "Gastronomía y/o antropofagia: Prefuturismo", *Revista de Filología Románica*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 2007, pp.165-177.)

- Bocados que contengan muchos sabores en pocos instantes.
- Introducción de instrumentos científicos en la cocina como ozonizadores, lámparas ultravioleta o aparatos de destilación a presión ordinaria y al vacío.

La recepción de este manifiesto levantó recelos y adhesiones dentro de toda la sociedad italiana, tal y como se recoge en *La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio*:

La protesta de los cocineros académicos recuerda extrañamente la oposición que los profesores de la historia del arte siempre han presentado a los movimientos de renovación artística en éste o en el pasado siglo. Por ello estamos seguros de que las profecías del ilustre miembro de la academia Gastronómica tendrán el mismo resultado que las otras: acelerarán nuestro éxito²⁹⁰.

El *Manifiesto de la comida futurista* tiene un objetivo claro, normativizar

la renovación total del sistema alimentario italiano, (...) la cocina será liberada de la vieja obsesión del volumen y del peso y tendrá por uno de sus principios la abolición de la *pastasciutta*. La *pastasciutta*, en cuanto complaciente al paladar, es un plato pasatista porque engorda, embrutece, engaña en su capacidad nutritiva, nos hace escépticos, lentos, pesimistas²⁹¹.

La pasta rememora para los futuristas un pasado ostrogodo y bárbaro, siendo un alimento al que le atribuyen propiedades de pesadez y embrutecimiento. El *Manifiesto de la comida futurista* Tiene como objetivo la renovación total de la gastronomía italiana, a la que

²⁹⁰ MARINETTI y FILLIÀ, *op. cit.*, p. 22.

²⁹¹ *Ibid.*, p. 10.

consideran como definitoria de la cultura que quieren derrocar. Y uno de los objetivos claves será la abolición de la pasta, sin duda el alimento más definitorio de la gastronomía italiana y de su cultura. Era su ataque a la tradición culinaria en contra no sólo de la dieta y las costumbres sociales, sino buscando sobre todo ampliar cuestiones de gusto.

Para Marinetti, a pesar de que los hombres que habían sido groseramente mal alimentados, habían realizado grandes cosas. Los Futuristas afirmaban que los pensamientos, los actos y los sueños tienen una relación directa con lo que se come y se sueña. Una nueva sociedad, en la que se alaba a la máquina, y a la velocidad, necesita un tipo de comida que permita desempeñar estas nuevas necesidades [Figura 129].

Y ese tipo de alimentación es la propuesta que ofrecen los futuristas en su manifiesto. Los artistas italianos abogan por el progreso cuando sostienen la idea de alimentarnos de forma química mediante polvos o píldoras, lo que conllevaría más tiempo para poder dedicarnos a "perfeccionar y ennoblecer las demás horas con el pensamiento, las artes y la degustación de comidas perfectas"²⁹².



Figura 129. Explicación de los platos futuristas en un banquete, 1931.

²⁹² *Ibid.*, p. 24.

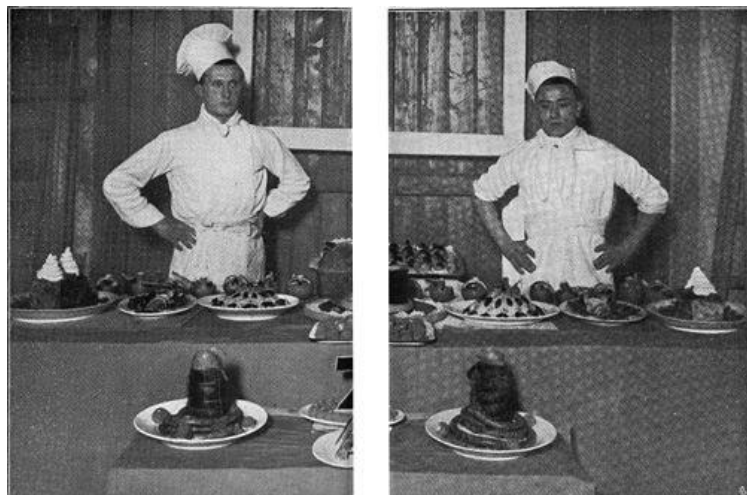


Figura 130. Cocineros exhiben los platos futuristas, 1931.



Figura 131. Carta del Restaurante Santopalato, Turín.

Igualmente, se apoya desde el futurismo la estetización de platos como los postres y, en la mesa, elementos como vajillas o cuberterías, aplicándose todo lo expuesto en los planteamientos plásticos y artísticos del futurismo [Figura 130].

Otro de los aspectos a los que los futuristas prestan atención es a la "abolición del tenedor y del cuchillo por los complejos plásticos que pueden dar un placer táctil prelabial"²⁹³. Ello permitiría comer con las manos, lo que facilitaría el disfrute de la comida a través del sentido del tacto. Los Futuristas conciben la comida y el acto de comer como algo indisolublemente unido a otros sentidos. Tal es el caso del sentido del olfato. Así, los Futuristas enuncian el uso de perfumes para favorecer la degustación, necesitando de nuevas herramientas e instrumentos como ozonizadores, etc., en consonancia con los preceptos del Futurismo. El sentido del oído también participará de la experiencia gustativa, ya que también

²⁹³ *Ibidem*.

promueven el uso de música a los momentos entre plato y plato, incluyendo la música y la poesía a la hora de configurar el banquete Futurista y la prohibición de abordar temas de corte político en la mesa. Como vemos, la interrelación entre los sentidos son apoyados por los Futuristas entendiendo la comida como un acto, una puesta en escena, una experiencia multisensorial. Pero todas estas ideas no se quedaron en el plano teórico sino que, con la creación del Restaurante Santopalato en Turín [Figura 131], difundirían su planteamiento mediante la celebración de cenas y banquetes. La contribución de la mujer futurista fue esencial. De hecho, el propio *Manifiesto de la mujer futurista* expone la necesidad de su participación activa. Para ello, aportarán la elaboración de las recetas, como la titulada “Pechos de fresa”, que hemos analizado con anterioridad en el capítulo II.

El acto de comer se convierte en una *performance*, en un acto en el que por medio de la interdisciplinaridad a través de la cocina se pretenden realizar cambios en el cuerpo y en la mente. Los Futuristas combatían la reproducción del gusto burgués popular italiano en los libros de cocina contemporáneos y al cocinar. Para entonces Italia no había desarrollado todavía un completo discurso culinario equiparable al que Francia había iniciado desde al menos la Revolución Francesa.

3.2.2. La “Antidieta” Dadá ²⁹⁴

El artista dadaísta concibe al sujeto moderno como aquel basado en la disfunción, parodiando el desorden de la sociedad moderna. El acto de prevención de Dadá ante la mercantilización -una estrategia de cosificación contra la cosificación- es la propia disolución del cuerpo en indigestión primero y en flujos de líquido excremental después.

²⁹⁴ Para la elaboración de este capítulo es muy interesante el capítulo dedicado al dadaísmo de Cecilia Novero. (NOVERO, C., *Antidiets of the Avant Garde. From the Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.)

Los artistas y poetas dadaístas observaron una falta de correspondencia constante con lo real y lo natural en un mundo donde impera el valor de cambio. El dadaísmo atacó a la modernidad y a la civilización occidental. Su objetivo era poner en directa relación al ser humano y su deseo de consumo alienando el mundo y la ética hipócrita que se han constituido en un sistema cultural basado en la economía de explotación y destrucción. La propia función histórica de Dadá, como lo ven los dadaístas, es acelerar el descenso de este sistema enfermo que ha sido propugnado por la burguesía.

Los autores, críticos y artistas, incluso cuando escriben sobre “comida” o temática alimentaria, desobedecen los programas ideológicos patrocinados por todos los sectores de la vida moderna (incluyendo la ciencia nutricional, pero también los libros de cocina)²⁹⁵. El dilema de los artistas dadaístas era cómo transmitir eficiencia en la cocina mientras preservaban la sociología y las políticas de clase y género. En cambio, la metáfora digestiva que aparece en los textos Dadá construye un coherente contrasistema de consumo, incluso cuando estas metáforas parecen puramente absurdas provocaciones vacías en cualquier contexto específico. Un ejemplo es la proclama de *Dada 3* en 1918 por Tzara:²⁹⁶

Hemos desorganizado el Whimperer inclinado en nosotros mismos. Cualquier filtración de esta naturaleza es la diarrea botella. Fomentar este arte significa digerirlo. Necesitamos obras que sean fuertes, rectas y precisas y que nunca serán comprensibles²⁹⁷.

Los artistas y poetas dadaístas también exhiben el desorden y confusión de la dieta burguesa en materia de vida y cultura. La dieta burguesa se basa en su reproductibilidad: en el caso específico de

²⁹⁵ Existentes tras la Primera Guerra Mundial.

²⁹⁶ Citado en NOVERO, C., *op. cit.*, p. 57.

²⁹⁷ *We have disorganized the inclined Whimperer in ourselves. Any filtration of this nature is bottle diarrhea. To encourage this art means to digest it. We need works that are strong, straight and precise and which will never be comprehensible.*

comida está pensada en recetas prácticas que ayuden a producir nutrientes y sabrosas cenas. Las recetas, de todas formas, una vez fuera del contexto culinario, no son más que *collages*: son una serie de palabras, listas de ingredientes y mezcla de materias orgánicas e inorgánicas²⁹⁸. En cambio, los dadaístas resaltan que las recetas por sí mismas reproducen lo disfuncional, desordenado y sinsentido, bastante desagradable y confuso de la fisiología humana. Los artistas dadaístas exponen que la vida y el arte, como siempre, son una confusión entre lo orgánico y lo inorgánico, una inútil mezcla de cosas distintas, conceptos y actos.

Los dadaístas crean una poética entera en torno a lo desagradable y la náusea, cuyas raíces están en la reacción física que los procesos fisiológicos pueden provocar en la domesticación del adulto burgués, especialmente cuando se muestra completamente abstraído de su contexto fisiológico. El artista dadaísta cocina el mundo burgués, añadiéndolo a su dieta omnívora y con la ayuda de la parafina lo expulsa, como su bello excremento²⁹⁹.

El desorden de las palabras reproduce el desorden de comida y el desorden de la fisiología humana. El dadaísmo interrumpe y reconstruye el lenguaje anulando el principio de gusto como principio estético, ético y distinción social³⁰⁰. El gusto es reinscrito en la perspectiva dadaísta fisiológica, con base en la boca. El "Gusto" Dadá pierde el aspecto agradable y funcional adscrito al gusto de Jean Anthelme Brillant Savarin³⁰¹. Los artistas Dadá localizan su *antigusto* en los intestinos, un lugar desagradable de indistinción como multiplicidad de fuerzas y elementos que alternan uno con otro y están confusos y yuxtapuestos.

²⁹⁸ *Ibíd.*, p. 58.

²⁹⁹ NOVERO, C., "Stories of Food: German Nutrition Texts and Cookbooks between the Wars", *Journal of Popular Culture* 34, no. 3, 2000, p. 163-181.

³⁰⁰ MOTHERWELL, R. (ed.), *The Dada Painters and Poets*, Cambridge, Belknap Press of Harvard University Press, 1989.

³⁰¹ BRILLAT-SAVARIN, J. A., *The Physiology of Taste*, Washington, Counterpoint Press, 1999.

Tristán Tzara habla de sistemas morales y filosóficos, comparándolos a productos como el chocolate o la elección entre tarta y cerezas. Estos son objetos sublimados que al final solo ayudan a los humanos a rellenar su vacío, el vacío de sus estómagos y de sus bocas (mediante la comida y el lenguaje).

El dadaísmo ataca al espíritu alemán y a la moderna sociedad consumista expresada mediante la fisiológica metáfora de la indigestión. Más específicamente, el discurso dadaísta de la comida tiene lugar más evidentemente en el nivel lingüístico, en el metanivel del lenguaje. Los dadaístas no están interesados en el tema de la comida, no intervienen los alimentos como tema o medio de crítica social. En cambio, a través del lenguaje, de la metáfora, conquistan el diseminado vocabulario de la comida y los convierten en insultos. Los poetas Dadá intentan inventar una semiótica que enfatice la habilidad de las palabras de duplicar síntomas corporales- el cuerpo como enfermedad-, en insultos hacia lo burgués. Estas palabras están inmediatamente incorporadas al cuerpo, no sólo a la mente, porque el lector las coloca en un contexto semántico o significado. Leer estas palabras provoca una reacción física de deseo- o bien disgusto- que estas palabras comunes evocan.

En su ensayo sobre Brillat Savarin, Barthes presenta las palabras de comida como la mejor representación de las cualidades deseantes del lenguaje, porque las palabras de comida sensualmente provocan el deseo por la comida, la ausencia de la cual es más evidente con la sola presencia de la palabra sustituta.

Lo escabroso y lo rudimentario son mecanismos de este instinto como contraposición del refinamiento intelectual que se manifiesta asimismo incluso más fuerte con inocuas palabras de comida que a veces se transforman en insultos y otras veces en la antidieta Dadá. Entre las palabras de comida y las referencias a funciones fisiológicas en los ocho números de *Dadá* están *sabor, desagradable, saliva, devorar, canibalismo, vomitar, deterioro, cadáver, excremento,*

hedor, amargo, gordo, digestión, preservar, queso, camembert, vol au vent, tortitas, chocolate, alcohol, carne, polvo y pastillas, pan, leche, tripa, ragout, rábano, lechuga, patatas fritas, strudel, cebollas, cerebros, alcachofa, huesos, pescados, sopa, carne, brioche, tartine, huevos, guisantes, manzanas y calabaza. La mayoría de estas palabras adquieren con los dadaístas connotaciones de placer adscritas a ellas por las tradiciones culinarias occidentales. Estos comestibles sólo participan de este juego, de este doble sentido, cuando están relacionadas en un contexto o dentro de él. Fuera de éste, las palabras sólo poseen su significado primario³⁰².

La repugnancia dadaísta es la clave sobre la cual Julia Kristeva construye una teoría de la modernidad basada en lo abyecto³⁰³. Los textos contemporáneos dadaístas representan a nivel lingüístico la abyección del lenguaje desde el punto de vista hablado, sepultando el cuerpo de la madre engullido. La madre es para Kristeva el significante final de lo abyecto, los principios dietéticos están inmersos en lo abyecto. La indiferencia parece implicar menos un concepto de insensibilidad y bajo interés que uno de indistinción, indiferenciación, lo contrario del “gusto” como facultad de distinción.

Frente a esto, los burgueses tienen dos opciones: hacer frente a lo desagradable, aborreciendo el arte Dadá como desagradable; o bien el burgués puede participar en el juego dadaísta, tanto como espectador o como consumidor y ser forzado a comer el bello excremento de Dadá. El estómago burgués, en cambio, no está acostumbrado a lo desagradable. Desagradado por lo Dadá, el burgués limitado por su gusto, está atrapado en un perverso e incestuoso círculo.

Estos artistas, en este sistema semiótico circular y canibalístico que ellos construyen contra la lógica y el pensamiento dialéctico, no pueden limitar su crítica a la inversión de lo bello a lo desagradable y luego abrazar lo desagradable, el excremento, la enfermedad y el

³⁰² NOVERO, *op. cit.*, p. 64.

³⁰³ KRISTEVA, J., *Poderes,...op. cit.*

cadáver todo junto, los cuales están en la esencia de la vida como flujo.

Algunos artistas incluso transmitieron estos planteamientos a su propia vida diaria. Los alimentos de la dieta de Erik Satie en su *Jornada de un músico*³⁰⁴ refleja con una única frase su premisa primera: "Solo como comida blanca". La idea de una dieta blanca como sistema, y especialmente organizado alrededor de un particular principio pictórico, es minada por el principio mismo, que no tiene nada que ver con nociones nutricionales, ya que deriva de la paleta del pintor. En *La patisserie*, de Paul Eluard³⁰⁵, los postres son superfluos, excesivos con respecto a los presupuestos de la nutrición.

Para los escritores Dadá, especialmente Picabia, Senner y Tzara, el lenguaje es expresión del cuerpo. El acto de hablar es un gesto corporal y, poética y literalmente, conlleva salivación. Tiene lugar en la boca, como se evidencia en el poema de Picabia llamado *Salive americaine*³⁰⁶ en *Dada 3*:

El estómago mecánico dominó
algunas tripas niebla
locuaz paso corriendo polvo
Y de repente, la sequedad del jerez en un globo.
Se encabrita Rábano imaginarios
en un fragmento de una botella rota
al lado del teléfono trucha (reimpresión, 1:58)³⁰⁷

³⁰⁴ Citado en IOVINO, R. y MATION, I., *Sinfonía gastronómica. Música, Eros y Cocina*, Madrid, Siruela, 2009, p. 223-224. (Véase Anexo II).

³⁰⁵ Véase Anexo III.

³⁰⁶ Citado en NOVERO, *op. cit.*, p. 80.

³⁰⁷ The stomach mechanical domino

some tripes fog

Para Picabia, en su *Manifiesto Caníbal Dadá*³⁰⁸, la poesía- una vocalización de palabras- ocurre en la salivación, que mantiene que el lenguaje humano es de este modo procesado como la comida. Tzara prevé un modelo de interacción entre sujeto y objeto, creador y obra de arte, basado en tragar, digestionar y descargar. La poética del vientre es tomada y transformada. Es Tzara quien equipara la poesía de la eternidad y el amor con la mirada a un óleo: estos ocultan ansiedad sobre devorar y tragar³⁰⁹.

En Dadá, el cuerpo y su fisiología constituyen una metáfora (dialéctica mimética), un modelo de apropiación e interpretación de la realidad, una fisiología que unitaria e individualista, contradictoria y pluralista, vive en el presente, descompuesta en el pasado, ausente para el futuro pero siempre reproducida a pesar de su condición patológica.

Los artistas Dadá contrastan su modelo de disfunción fisiológica y el contemporáneo “devoramiento del cuerpo” con el modelo gastronómico del siglo XIX, modelo unificado y asimilado, plasmado en el cuerpo reconciliado. El cuerpo dadaísta es fragmentado, su fisiología desordenada: basta considerar el cuerpo patológico y deformado de Tzara, donde los ojos están en el vientre, el ombligo es un ojo, el iris está lleno de excremento y el cuerpo mismo es en última instancia un organismo tumoroso produciendo “descarga gonorreica”. La digestión -o mejor dicho, la indigestión- es usada y exhibida en las escrituras Dadá como los fetiches en los que la atención burguesa y la metonimia literal del estomago han hecho de él. Más interesante, los dadaístas usan el aparato performativo y metafórico gastronómico y

loquacious running step dust

And suddenly the dryness of the sherry in a ballon.

An imaginary Radish rears

in a fragment of a broken bottle

³⁰⁸ Véase Anexo IV

³⁰⁹ SARMIENTO GARCIA, J. A. y PICABIA, F., *Cannibale*, Ediciones de la UCLM, 2010.

sus múltiples acciones de ingestión, indigestión y expulsión, para ofrecer una distorsionada caricatura antropomórfica del fetichismo y la mercantilización como sistema de interpretación propuesto por una moderna sociedad funcionalista.

Los artistas de la vanguardia han recurrido a la disposición de esta semiótica gastronómica en el cruce de caminos entre fisiología y la semiótica. En otras palabras, ellos consideran el discurso alimentario por su organización semiótica del cuerpo. Diferente a los gastrósofos del siglo diecinueve, en cambio, para quienes la gastronomía era una ciencia que podía conciliar el cuerpo y sus placeres con el sistema de significaciones y significados. Para Dadá, el cuerpo llega a ser evidencia física de una creciente patología del modo de vida, propio de la modernidad.

La comida, o más bien, el consumo de comida y la digestión se traduce, en mecanismos textuales, metáforas, que una vez extrapoladas de su reino, muestran el elemento patológico de la psicología humana. Para los artistas y poetas dadaístas, el consumo, la comida, la disolución orgánica y descomposición son las principales características patológicas del ser humano, que la modernidad ha puesto en relieve. Los escritores dadaístas abrazan el consumo paradójicamente y, en una moda carnavalesca, realizan un ejercicio de crítica con su modo de mercantilización.

La presencia notable de la imagería escatológica tanto como la indigestión y desordenes fisiológicos en textos Dadá muestran a estos poetas imaginando un sujeto construido como la imagen de un espejo deforme del perfecto hombre moderno, el diplomático y de buen gusto burgués.

La metáfora Dadaísta de comida inicialmente desorientó a sus lectores, distrayéndolos de la sencilla crítica social de la sociedad moderna. Estas funciones metafóricas en el texto, o más bien la relación entre el lector y el texto, concluyen en el significado que ellos evocan en su relación hacia el mundo de consumo actual. Esta referencia a la indigestión, exceso, vómito, o diarrea obstruida, son

síntomas físicos que reproducen los ineficientes principios sobre los que se apoya la sociedad de consumo y el sistema capitalista contra la acumulación de capital. Frente a esta realidad, los textos Dadá proponen un contrasistema, que es, una fisiología contramoderna.

3.2.3. Arte Pop: Warhol, el habitante de la superficie

A partir de mediados de la década de los cincuenta, Estados Unidos se erige como centro mundial del arte contemporáneo en detrimento de la vanguardista París. Tras este cambio, propiciado por la Escuela de Nueva York y el expresionismo abstracto, se escondía la genial estrategia de Clement Greenberg que convertiría a Pollock en pilar de su planteamiento teórico³¹⁰.

Años después, a comienzos de los sesenta, y tras la vuelta al figurativismo con la experiencia de neodadaístas como Jasper Johns, Andy Warhol plantea una serie de presupuestos conceptuales que tomarán forma en el Arte *Pop*. Se vuelve así al contenido figurativo del arte tras la experiencia del neo expresionismo abstracto, pero su diferencia más destacada radica en la extracción de ese contenido de los objetos más comunes pertenecientes a la cultura de masas imperante en la sociedad de su tiempo. El ejemplo más paradigmático será el de Andy Warhol que, en su *Campbell's Soup Cans* de 1962 [Figura 131] consiguió resumir todo su imaginario sobre el que se sustentaba el Arte pop, precisamente una obra vinculada a la alimentación. Son treinta y dos lienzos de 20 x 16 pulgadas (50.8 x 40.6 cm) con representaciones de envases de latas de sopa Campbell, cada uno retratando uno de los diferentes sabores disponibles en esa época. Las 32 pinturas son muy similares: cada una es una representación realista de la icónica lata de sopa Campbell roja y blanca serigrafiada sobre un fondo blanco, cuyas

³¹⁰ GREENBERG, C., *La pintura moderna y otros ensayos*, Madrid, Siruela, p. 9.

únicas variaciones, menores, son los nombres que indican el sabor de cada sopa³¹¹.

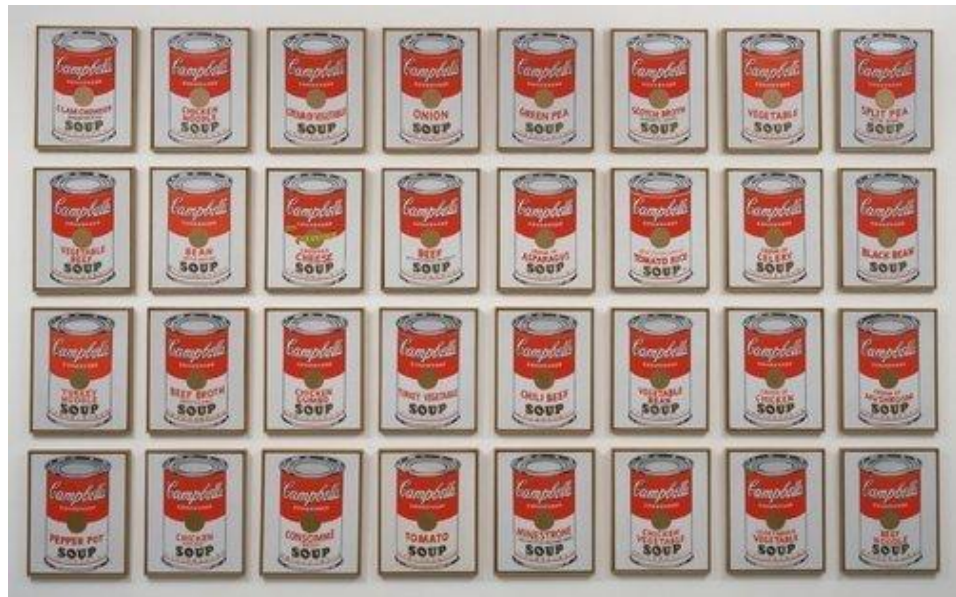


Figura 131. Andy Warhol, *Campbell's Soup Cans*, 1962, Metropolitan Museum of Modern Art, Nueva York.

Para Warhol, los productos comerciales, las estrellas de la farándula, los personajes de los comics, todo lo que hasta entonces se consideraba *kitsch* y alejado de cualquier finalidad estética, comenzaba a transfigurarse en objeto artístico, con lo cual se ponía en tela de juicio lo que hasta entonces se había entendido por arte. Warhol poseía una visión positiva de la cultura de masas y sentía que los expresionistas abstractos se habían obstinado demasiado en ignorar el esplendor de la modernidad³¹². Lo más revolucionario en el proceso que llevó a cabo Warhol no parece ser la conversión de lo cotidiano en arte - que ya había realizado Marcel Duchamp 50 años antes con sus *ready-mades*-, sino la trasmutación en artísticos de los objetos de la cultura de masas estadounidenses. Eligió elementos que

³¹¹ Colección *on line* del Museo Modern Art (MOMA). Consultado por última vez el 24 de agosto 2012.

http://www.moma.org/collection/browse_results.php?object_id=79809

³¹² BOURDON, D., *Warhol*, Nueva York, Henry N Abrams, 1989, p. 109.

eran todos iconos-estrellas de aquella sociedad de consumo: cajas de envase de productos muy populares, la sopa Campbell's, la Coca-Cola, Marilyn Monroe, Elvis Presley, la silla eléctrica, las notas rojas sobre accidentes y muertes o el dólar.

Huelga decir que Warhol inició su andadura en la publicidad, lo que supuso un factor clave en su pensamiento estético y su posterior producción artística. Como recoge Lourdes Cirlot en su monográfico sobre este autor³¹³, la producción de Warhol se puede enmarcar en diferentes temáticas, destacando la reproducción de productos del mundo del consumo³¹⁴.

Una de las claves de la pintura de Warhol radica en coger un elemento, una imagen que es conocida, aportando la sensación de haber sido vista antes. Warhol utiliza este poder de la imagen publicitaria en el lienzo para atrapar al espectador. La publicidad se había vuelto así la herramienta indispensable del capitalismo reinante en la década de los sesenta³¹⁵.

Como en la comida, Warhol nos presenta el objeto consumido y listo para convertirse en *detritus*. Se nos presenta el triunfo del signo-mercancía, el arte que ha devenido en pura sustancia. Warhol se erige por tanto como el fin del principio, la encarnación de que el proceso de subida a la superficie ha terminado: nada queda ya por ver porque todo ha evolucionado a visible. Como recoge el propio Warhol:

Si tomas una lata de sopa Campbell y la repites cincuenta veces, no estás interesado en la imagen retinal. De acuerdo con Marcel Duchamp, lo que te interesa es el concepto que quiere poner cincuenta latas de sopa Campbell en un lienzo³¹⁶.

³¹³ CIRLOT, L., *Warhol*, Gipuzkoa, Nerea, 2000, p. 21.

³¹⁴ WARHOL, A., *Mi filosofía de la A a B y de B a A*, Barcelona, Tusquets, 1998.

³¹⁵ DE DIEGO, E., *Tristísimo Warhol: cadillacs, piscinas y otros síndromes modernos*, Madrid, Siruela, 1999.

³¹⁶ Cita en BOURDON, D., *op. cit.*, p. 88.

Así, la producción de Andy Warhol se sitúa donde no es necesitada: en el espacio vacío que permite la exaltación simbólica de la realidad. Ya imposible por el bombardeo mediático, Warhol plasmará la incapacidad de crear imágenes que no estuvieran pre-diseñadas para ser consumidas previamente, para ser digeridas por la maquinaria de la fagocitación instantánea.

Esta postura de Warhol, que podríamos definir como indiferencia, remite sin ninguna duda a la idea del espectáculo³¹⁷ que Guy Debord propuso a comienzo de los sesenta y que tomaría forma en *La société du spectacle*³¹⁸ en 1967: el descubrimiento de un proceso mecánico que hace que la lógica aparezca enlazada a la economía según la cual el régimen de oposición no consigue sino retroalimentar al propio sistema desde dentro. Sólo situándose en el mismo corazón de la mercancía se puede comprender el impacto de un nuevo régimen de producción/exhibición de imágenes. Es decir, solo haciéndose hipervisible, solo dando libertad a la propia naturaleza de las imágenes, se puede mostrar el calibre del monstruo que hemos creado.

La única forma para situarse en la producción de imágenes y no sucumbir con ellas es la ironía. En el uso traumático de ver su propia repetición como subsumida en una cadena infinita de asignificaciones, la ironía otorga la plausibilidad de una antítesis, la acción directa de una subjetividad concedora de su exclusión. El travestismo, la impostura cínica, la frialdad endogámica en una sociedad que destila hiperexpresismo, el aburrimiento como ejemplo de máxima libertad: son estrategias para notar que aquello no es un repliegue sobre la realidad, sino que más bien es una carcajada sorda, una bofetada en corazón mismo de las fuerzas de producción de los imaginarios colectivos.

³¹⁷ PERNIOLA, M., "Amarga victoria del movimiento situacionista", Centro José Guerrero, Granada. Disponible en <http://blogcentroguerrero.org/2012/04/mario-perniola-amarga-victoria-del-movimiento-situacionista/>

³¹⁸ DEBORD, G., *La sociedad del espectáculo*, (traducción de Juan Pardo), Valencia, Pre-Textos, 1967.

El filósofo francés Jean Baudrillard también reflexiona sobre estos términos. Para él, hay una línea que enlaza a Baudelaire con Warhol bajo el signo de la mercancía absoluta.

Ya que el valor estético corre el peligro de que la mercancía lo aliene, no hay que defenderse de la alienación sino más bien adentrarse más en la alienación y combatirla con sus propias armas... El arte, enfrentado al reto moderno de la mercancía, no debe buscar su salvación en una negación crítica ni en el rescate de sus propios valores, lo cual daría como resultado el arte por el arte, el cual ya conocemos, es decir, una especie de espejo invertido de la condición capitalista... El arte debe... volverse más mercancía que la mercancía; ir, pues más lejos aún en lo que respecta al valor de cambio y así escapar de él radicalizándolo³¹⁹.

Cuando el dominio de la imagen es total y lo embarga todo, la única estrategia que posee el arte es la de falsear la propia realidad, hacerla nuestra por completo. Sólo que, como ejercicio de simulación, su propia postura supone su imposibilidad manifiesta. El espectáculo no da pasos en falso y su misma inversión pertenece al dominio claro de su poder³²⁰.

La recepción de las sopas Campbell en Europa fue distinta a la americana, ya que el público tenía un modo distinto de ver estas obras. Muchos lo percibieron como una sátira subversiva y marxista al capitalismo estadounidense³²¹, un juego de autocrítica, como recoge Bourdian. En cambio, Livingstone, sin llegar a considerarlo subversiva, nos traslada que esta obra de Warhol era

³¹⁹ BAUDRILLARD, J., "La simulación en el arte", Centro Documental de la Sala Mendoza en Caracas en 1994. Se puede consultar en <http://www.analitica.com/va/arte/dossier/5715848.asp>. (Consultado el 25 de julio de 2012).

³²⁰ MARCHÁN FIZ, S., *Del arte objetual al arte de concepto*, Madrid, Akal, 2012.

³²¹ BOURDON, D., *op. cit.*, p. 90.

considerada al menos una crítica marxista de la cultura popular³²². Warhol romperá las pautas sociales de la comunicación en la mesa. El reflejo más evidente se encuentra en su obra *Restaurant for a lonely person (restaurante para una persona solitaria)*, en la que Warhol ha colocado a los clientes sentados en un rincón, cada uno con su bandeja comer mientras miran la televisión.

El arte de Warhol se enfrenta a los resortes de la sociedad de consumo y eleva sus rasgos consustanciales al rango de autoconciencia artística de la sociedad. Y su modo de hacerlo fue desde el arte, de manera indirecta, metafórica, con parábolas, buscando ingeniosamente que su propio arte rivalizara con los objetos-estrellas de la sociedad de consumo. Warhol llevó este planteamiento a su propia vida, haciendo coincidir el estrellato de su arte en tanto objeto-símbolo u objeto-fetiche. Para ello no dudará en apropiarse, mediante la deglución de este objeto-fetiche, como hizo en 1982 a las órdenes del cineasta danés Jorden Leth. En el documental "66 scenes from América", Leth recogerá, como su propio nombre indica, diversas escenas de la vida cotidiana. En un solo plano y toma fija, uno de los protagonistas será el propio Andy Warhol. Durante 4:30 minutos, el propio artista aparece ante nosotros, comiendo una hamburguesa Whopper. El estrellato, los célebres "15 minutos de fama" que preconizó Warhol, son conseguidos al devorar el objeto fetiche e incorporarlo a sí mismo.

En efecto la estrategia de Warhol ha sido llevada hasta su fin último. Mediante una especie de reducción al absurdo, intenta propiciar una toma de conciencia sobre lo que es en esencia la sociedad de consumo. Se destina cínicamente la obra de arte a ser moneda de cambio, mercancía absoluta, ya no contenedora de valor de uso, sino sólo de valor de cambio. La multiplicación exponencial de su valor económico, sólo por el hecho de ser presentada como arte, siendo

³²² LIVINGSTONE, M. (ed.), *Pop Art: An International Perspective*, Londres, Royal Academy of Arts, 1991, p. 16.

materialmente idéntica a su modelo, es el verdadero propósito del artista.

Pero la presencia de la comida no se circunscribe solamente a la figura de Andy Warhol sino que artistas como Claes Oldenburg también trabajarán sobre lo alimentario. Desde su llegada a Nueva York proveniente de su Chicago natal, Oldenburg comenzará a realizar obras relacionadas con la comida, pero sobre todo, alimentos y productos procesados, claro reflejo del sistema consumista y capitalista. Y así, en 1961, abre una tienda en Nueva York donde venderá réplicas en escayola de alimentos de comida rápida y otros objetos cotidianos, especialmente de consumo de masas.

Oldenburg no tardará en ejecutar esculturas blandas, que no son sino objetos presentes en nuestra cotidianidad, pero otorgándoles una escala gigantesca y monumental. De este modo, busca elevarlo al estatus de símbolo de su época, destruyendo sus funciones habituales. Con este procedimiento no tardaremos en encontrar hamburguesas [Figura 132], trozos de tarta, cerezas, helados en edificios, manzanas comidas y una larga variedad de esculturas sobre comida. En sus esculturas trabajará con materiales sencillos, jugando con el tamaño y también con la



Figura 132. Claes Oldenburg, *Hamburguesa*, 1963.

materia, apareciendo así lo blanco como duro y viceversa³²³.



Figura 133. Claes Oldenburg, *Tarta*, 1962.

En este juego de alteración de espacios, se percibe claramente como no le interesan los espacios cerrados sino que, bien al contrario, sitúa sus esculturas en espacios abiertos, parques o jardines accesibles para todos los públicos. La finalidad de Oldenburg es clara, que su obra dialogue con el espacio circundante y, especialmente, con el espectador, reclamando ser tocada gracias a sus colores llamativos y materiales, buscando desdibujar los límites entre arte y vida.³²⁴ En *Tarta en el suelo*, de 1962, un trozo de pastel de casi dos metros nos invita a devorarlo mientras nos sentimos intimidados ante la posibilidad de ser sepultados por él [Figura 133].

Por último, hablar de arte pop y comida nos trae a un último artista, en cuyas pinturas la comida aparece como parte integrante de bodegones o se entremezclan en numerosas ocasiones con cuerpos desnudos femeninos. En *Still life #20*, de 1962, Tom Wesselmann muestra una el interior de una cocina en el que las cuadrículas de Piet Mondrian decoran la pared junto al frigorífico, justo al lado de unas rebanadas de pan de molde y enseres de consumo.

³²³ HOCHDÖRFER, A.; OLDEMBURG, M. y SCHRÖDER, B., *Claes Oldenburg: Writing on the Side 1956-1969*, Nueva York, Museum of Modern Art, 2013.

³²⁴ JIMÉNEZ, J., *Teoría del arte*, Madrid, Técnos, 2002.

Así, en *Still Life #30*, nos encontramos con un cuadro de gran formato en la que apreciamos la típica cocina americana de los años sesenta con una ventana abierta a la ciudad [Figura 134]. Una gran variedad de alimentos aparece sobre la mesa, recortados de revistas y pegados a la pintura. Las botellas de *7up* sobre el frigorífico no son sino réplicas exactas elaboradas por el artista. Nos hallamos así con las dos formas de representación presentes en el arte pop: objetos reales o bien copias miméticas de los mismos, planteamiento que analizaría Arthur Danto en al hablar de las cajas *Brillo* de realizadas por Andy Warhol. Esta inclusión de la realidad tiene como objetivo evidenciar que los productos de la sociedad de consumo son copias fabricadas en serie, incluso las personas acaban siendo copias unas de otras. Las flores de la ventana de plástico pegado contrastan con las dos manzanas pintadas al más puro estilo cezanniano, ofreciendo así una reflexión sobre el bodegón antiguo y moderno. Los colores brillantes, separados en grandes superficies rectangulares como la ventana, las paredes o el frigorífico buscan mostrar el universo de productos en serie, copias y réplicas, que va desde la comida industrial hasta la obra de Picasso colgada en la pared³²⁵.



Figura 134. Tom Wesselmann, *Still Life #30*, 1963, MoMA.

³²⁵ Sobre el tema de la idea de copia y reproducción de la obra de arte, es muy interesante la reflexión de Walter Benjamin. (BENJAMIN, W., *La obra de arte en la época de su reproductibilidad, Discursos Interrumpidos I*, Buenos Aires, Taurus, 1989.)



Figura 135. Tom Wesselmann Gran Desnudo Americano número 1, 1970, Museo Thyssen, Madrid.

Será otra fruta, una naranja, la que nos lleve a su serie de *Grandes Desnudos americanos*, realizados en la década de los setenta. En esta serie vemos primeros planos de desnudos femeninos, despersonalizados y anónimos. Su cuerpo aparece representado de forma plana, en cambio, el tratamiento carnal de las zonas erógenas como el pubis, el pecho prominente y labios gruesos, convierte a la mujer en símbolo sexual³²⁶. Los numerosos desnudos aparecen acompañados con la presencia de naranjas, de color llamativo y refrescante, jugosas, lista para ser disfrutada por el hombre, al igual que el cuerpo femenino [Figura 135]. Pensar en esta serie no hace más que recordarnos la obra de Julio Romero de Torres que hemos visto anteriormente, titulada *Naranjas y limones*, en la que los cítricos actúan como clara analogía de la sexualidad comestible. Como sentencia Juan Vicente Aliaga, “la conexión entre la comida, la alimentación y el sexo, visto como puro consumo, es patente y no requiere de especial perspicacia”³²⁷.

³²⁶ WHITING, C., *A Taste for Pop: Pop Art, Gender and Consumer Culture*, Nueva York, Cambridge University Press, 1997.

³²⁷ ALIAGA, J.V., *Orden fálico*, op. cit., p. 203.

3.2.4. El simbolismo de los alimentos. Joseph Beuys

El valor simbólico de los alimentos ha sido una constante desde la aparición de los primeros bodegones. Joseph Beuys ha continuado en esta línea apropiándose de ingredientes como la grasa, tanto animal como vegetal o la miel, entre otros para construir un lenguaje simbólico. Este lenguaje estaría basado en la relación de significado que se establece de forma inmediata de ciertos alimentos o ingredientes, en el uso de restos de comida y en haber elaborado una naturaleza chamánica en sus acciones rituales.

Beuys se centra en lo nutricional, en los elementos arcaicos y funciones de cocinar, como un acto de transformación natural de las sustancia, los simples gestos diarios que van desde el acto diario de cocinar al proceso creativo en todos los humanos³²⁸. Estas actividades tales como limpiar o cortar vegetales fueron de hecho interpretadas por Beuys para un documental de televisión³²⁹. A lo largo de la filmación, el acto de cocinar simboliza para él un proceso creativo del trabajo humano y donde el cocinero se transforma en el ejemplo de

hombre autónomo es capaz de realizar un trabajo creativo sin dejar por ello de ser artista. Su interés por la cocina como proceso de transformación queda latente, de hecho, en la publicación del libro *Joseph Beuys: the Art of cooking*, en el que se recogen numerosas fotografías del artista en la cocina³³⁰.

³²⁸ HARTUNG, E., "Comida, arte y comunicación: la comida como nuevo modelo de recepción artística", *Comer o no comer*, Salamanca, Centro de arte de Salamanca, 2000, p. 75-83.

³²⁹ KRÜGER, W., *Joseph Beuys. Jeder Mensch iste in Künstler*, Artemedia, Colonia, 1985. (60 minutos, color, sonido).

³³⁰ DE DOMIZIO DURINI, L., *Joseph Beuys: The Art of Cooking*, London, Charta, 1999.

Cocinar o jugar con la comida, tanto en el uso diario como en la *performance*, es uno de los continuos gestos de producción de energía para la vida, una forma de potenciar el trabajo “liberador” y libertador, un trampolín para la creatividad de la energía. Para Beuys, la elección de un material es una decisión fundamental. En esta elección radica un valor de significación más allá de la propia supervivencia física de la obra. “Un material no es sólo un vehículo para las ideas, sino también protagonista y activador de percepciones en el espectador”³³¹. La idea de la “estetización” de la sociedad tiene sus ecos en el planteamiento presente en la filosofía alemana como recoge Schiller en *Cartas sobre la educación estética del hombre* (1794-95) de que “la educación estética del hombre es la vía para la libertad y la superación de toda degradación”³³². Para Beuys la creatividad es el autentico “Capital”.

Pues bien, el artista se vale de los alimentos para expresar estas ideas. Tal es el valor de la miel en la obra *Cómo explicar cuadros a una liebre muerta* (1965) donde muestra cómo las cualidades transformativas de los ingredientes son transferidas inmediatamente a las potenciales transformadora del arte. El calor y el frío son dos elementos básicos en la cocina y en este binomio se apoya el pensamiento de Lévi-Strauss sobre lo crudo y lo cocido como transformación de la sociedad, y sobre este planteamiento parece apoyarse Joseph Beuys al utilizar la temperatura como elemento moldeador, cambiante y con gran capacidad transformadora y alquímica. La temperatura consigue modificar materiales como la grasa. Beuys se planteaba realizar obras de arte clásicas con este material y sus cualidades



Figura 136. Joseph Beuys, *Olivestone*, 1984. Piedra.

³³¹ BERNÁRDEZ, C., *Joseph Beuys*, Gipuzkoa, Nerea, 1999, p. 49.

³³² *Ibid.*, p. 13.

intrínsecas tal y como recoge Carmen Bernárdez en su monográfico:

Entre las escasas referencias que hizo Beuys al arte clásico, ésta juega con una gran paradoja. Una estatua clásica, símbolo de belleza formal, de valor estético y material noble a prueba de tiempo, sería sin duda radicalmente transformada si en lugar de mármol o bronce se hiciera de margarina. Materia blanda, insignificante, sensible y modificable, tiene una decadencia orgánica asegurada: se pudre, cambia de color, de olor (...) lo contingente frente a la belleza inmutable del clasicismo³³³.

A propósito de la piedra, Carmen Bernárdez explica que *Olivestone (Piedra de Oliva)* de 1984 [Figura 136], se relaciona con Italia y con los frutos del área mediterránea, haciendo referencia al antiguo método de purificación del aceite de oliva, y supone la transformación de una sustancia mediante decantación. "Beuys considera que el recipiente externo se plantea como el principio femenino; el bloque pétreo interno, como masculino. El aceite fluido vital, cálido, unifica e impregna la totalidad"³³⁴. La metáfora sexual es más que evidente.

Otro ejemplo de uso de alimentos será cuando aborde los materiales para crear máquinas. Así, en *Batería Capri* [Figura 137] un limón es utilizado como batería natural, biológica y perecedera para iluminar una bombilla. De esta forma, lo natural y mediterráneo se asocian a una bombilla que necesita de lo artificial y lo mecánico, contraponiendo lo antiguo y tradicional con lo moderno.



Figura 137. Joseph Beuys, *Bateria Capri*, 1985.

³³³ BERNÁRDEZ, *op.cit.*, p. 37.

³³⁴ *Ibid.*, p. 34.

En la misma línea se encuentra la obra titulada *Yo como cuando gasto energía*, que enlaza las conexiones entre consumo y producción, especialmente en el hecho de que la producción corresponde al proceso de pensamiento más que pensar en un objeto concreto “frio” (muerto).

Beuys siempre ha utilizado las materias con su propio color. Son escasas las ocasiones en las que las ha intervenido cubriéndolas de pintura, grasa o yeso. Ha empleado para ello múltiples materiales tales como metales destacando el cobre, el bronce, el hierro y el plomo; se ha servido de cualquier tipo de soporte, desde el esparadrapo a la liebre muerta y el cuerno de rinoceronte; y ha empleado juguetes, tubos de ensayo, uñas humanas, tabletas de chocolate, salchichón o margarina en sus obras. Múltiples formas de modificar y enriquecer la energía interior de estos materiales.

3.2.5. El nacimiento del *Eat Art* y su eco en España: Daniel Spoerri y Antoni Miralda

A comienzos de los años setenta Francia se erige como punto de confluencia del pensamiento y el arte, teniendo como máxima expresión de este clima cultural la revolución de mayo del año 1968. Nos encontramos a las puertas de la Posmodernidad. A principios de 1960 en París coexistían diferentes movimientos artísticos como los *Nouveaux Realistes*, el grupo Fluxus³³⁵ y los situacionistas entre otros³³⁵.

El crítico Pierre Restany compendió y fundó los Nuevos Realistas mediante un Manifiesto³³⁶ (como vemos toda vanguardia que se precie, desde la futurista, tienen su inicio en este documento). El grupo tiene entre sus miembros a Arman, Dufrêne, Hains, Klein, Raysse, Spoerri, Tinguely, Villeglé, Cesar, Rotella y posteriormente se

³³⁵ AA.VV., *Le Nouveau Realisme, Catalogue d'exposition. Galeries Nationales du Grand Palais*, París, Éditions de la Réunion des musées nationaux, 2007.

³³⁶ RESTANY, P., *Manifeste des Nouveaux Réalistes*, París, Dilecta, 2007.

incorporarían Niki de Sant Phalle, Christo y Deschamp³³⁷. Quizás uno de los ejemplos más paradigmáticos para el asunto que nos interesa será el de Daniel Spoerri quien en marzo de 1963 abrió un restaurante durante diez días en la Galería J, coincidiendo con su *exposición 723 utensiles de cuisine* (723 utensilios de cocina) y que transformaba de la galería en un restaurante.

3.2.5.1. Daniel Spoerri y el *Eat Art*

En 1968, Spoerri inició las primeras manifestaciones de *Eat Art* en Dusseldorf con el Restaurante Spoerri y la Galería *Eat Art* (1970). Años antes, Spoerri había producido los *tableaux pièges* como medio para expresar sus ideas: son *collages* hechos sobre superficies de mesas en las que Spoerri pegaba platos, cubiertos, vasos y restos de comida. Posteriormente los objetos pegados eran colgados en la pared, como cualquier cuadro. Los *tableaux pièges* [Figura 138] son la primera expresión del *Eat Art*, que se definirá por la utilización de comida y objetos alimentarios como materiales para realizar sus obras, abordando temáticas en consonancia con lo gastronómico y produciendo un cambio en la concepción expositiva, ya que el museo pasa a actuar como un restaurante, donde la participación y presencia del público se hace indiscutible para la existencia de la obra misma.

El *Eat Art* de Spoerri se encuentra en la encrucijada de la producción artística europea posterior a 1945. No reniega ni rechaza el legado de la primera vanguardia, sino que lo incorpora y lo digiere. El *Eat Art* se presenta como una operación crítica de la historia como progreso, mostrándose a sí misma y a la neovanguardia como un lenguaje menor dentro de los lenguajes contemporáneos del arte y la cultura.

³³⁷ Resulta muy interesante, a nivel divulgativo, el siguiente recurso difundido por el Centro Pompidou: <http://www.cnac-gp.fr/education/ressources/ENS-newrea-EN/ENS-newrea-EN.htm>. Consultada el 25 de agosto de 2005.



Figura 138. Daniel Spoerri, *Taubleau piège*, Restaurante Spoerri, 1981, Collage. Colección Privada.

Daniel Spoerri, de origen rumano y cuyo padre judío fue víctima de los nazis, creció en el área germana de Suiza. Artista multidisciplinar, fue bailarín, coreógrafo, poeta, editor, artista y cocinero³³⁸. Su presencia en París a finales de los 60 le permitió entrar en contacto con las diferentes corrientes que estaban sucediéndose en la capital del Sena: los *Nouveaux Realistes*, el Arte Povera, Jean Tinguely, Roth y el movimiento Fluxus, entre otros³³⁹. En sus primeras performances, Daniel Spoerri experimentó con la idea de la Galería-Restaurante³⁴⁰, primero en la parisina Galería J en 1963 (la galería de los *Nouveaux Realistes*) y luego en la Bruno Bischofberger's City Galerie en Zúrich en 1965.

En su primera intervención, transformó la Galería J en un restaurante durante once días. Allí cocinó diferentes platos con menús especiales de diez a veinte personas por día, y al final de cada día pegaba un *tableaux pièges*. Durante los once días, los críticos tenían la función de *trait-d'union* entre artistas y público, actuando como camareros. Durante la primera puesta en escena

³³⁸ SPOERRI, D., http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/home.htm, Consultado el 29 de agosto de 2012.

³³⁹ AAVV., *Arte desde 1900. Modernidad, antimodernidad, posmodernidad*, Madrid, Akal, 2006.

³⁴⁰ AA.VV., *El arte del comer de la naturaleza muerta,...* op. cit., 2011, p. 21.

del Restaurante Galería, Spoerri comenzó su práctica de comidas temáticas. Entre los diferentes menús que propuso a sus invitados había platos nacionales y regionales. Los menús de Spoerri insistían en la falta de homogeneidad de las comidas nacionales, conceptos que conformaban el núcleo de su *Gastronomic Journal (Gastronomisches Tagebuch)* y que fueron anotados posteriormente durante su estancia en la isla griega de Symi.

En el restaurante de la Galería J uno podía probar por primera vez el Menú Travesti (menú vestido o disfrazado) en el cual los platos fueron doblemente enmascarados: los postres vinieron primero y los aperitivos al final. En realidad era solo una apariencia: de hecho, los postres solo lo parecían, en realidad eran aperitivos disfrazados como postres. Spoerri volvió a los futuristas, quienes también habían invertido la secuencia en los platos, y luego los transformó dándoles la vuelta, de arriba abajo, invirtiendo la inversión. Entre los menús que cocinó en aquellos días hubo un menú expresamente centrado en la temporalidad. Spoerri lo llamó "menú de prisión". Basado en la simultaneidad, Spoerri copió el menú de los reclusos de prisión y sirvió ese menú a sus invitados a la misma vez que los prisioneros lo estaban comiendo, ofreciéndoles con la cena la oportunidad de compartir la experiencia de los reclusos o, en otras palabras, su "tiempo de vida".

Otro ejemplo de menú fue el que dedicó a Raymond Hains, artista del *Nouveau Realisme* [Figura 139]. En este menú, el nombre de los platos -de famosas personalidades como Carlomagno o Napoleón- fue acompañado por platos nombrados como artistas de vanguardia y la neovanguardia. Por ejemplo, entre los clásicos (vanguardia) quesos figuraba Gala Claudel y, para el postre *éclairs* de la pastelería André Bretón; entre los neoplatos estaba "Potaje letrista" y "Vieiras gratinadas, mahé de



Figura 139. Daniel Spoerri supervisando los preparativos de un banquete.



Figura 140. Daniel Spoerri, Menú. Banquete fúnebre del Nouveaux Réalisme.

la "Villeglé" o "Patatas vestidas Deschampes". En el "banquete homónimo", Spoerri parodió la práctica histórica de nombrar platos con personajes históricos, actrices, o músicos en ocasiones olvidados por la historia [Figura 140].

Para marcar el cierre oficial del restaurante en la Galería J, Spoerri exhibió los *tableaux pièges*, uno por cada noche, al final de las once jornadas. Los *tableaux pièges* pusieron el punto final al acto vivo del consumo físico, colgando en las paredes como testigos de lo consumido y lo pasado, transformados en un tipo de *memento mori* paralelo al acto de consumo al cenar. Los invitados tenían la oportunidad de comprar su propia mesa, un *tableau piège* (incluyendo la producción de la comida, los elementos de la mesa y el trabajo de pegarlo) por doscientos francos. Además, un "certificado de autenticidad" acompaña la obra. El certificado de autenticidad garantizaba que cada una había sido ensamblada siguiendo el procedimiento principal: la oportunidad. El *tableau piège* se nos presenta como una reliquia de la sociedad contemporánea, pompeificada en unos instantes.

Las *performances* posteriores a la de París, en Nueva York (1964) y Zúrich (1965), no sufrieron apenas variaciones. En Nueva York el concepto de multiplicidad, como derivaba de los experimentos previos de

Spoerri con la poesía concreta y su *auto-theatre*, fue más destacado en la galería Restaurante. Las *29 variaciones de una comida: comido por*, como Spoerri llamó esta acción, presentando artistas y *performers* bien conocidos reconocidos (Arman, Duchamp, Allan Kaprow, Michael Kirby, Roy Lichtestein, Ben Paterson y Andy Warhol entre otros). Para este evento, que duró cuatro días y tuvo lugar en la Allan Stone Gallery, Spoerri preparó treinta y una mesas (en vez de los veintinueve con los que inicialmente contaba). Spoerri arregló las mesas idénticamente y en los mismos colores (azul, rojo y amarillo). No todos los artistas fueron invitados el mismo día y cada comensal era invitado a comer solo. El invitado era libre de decidir cuándo finalizar la comida, después de lo cual Spoerri ponía pegamento en la mesa y trataba de atrapar ese momento particular siendo entonces autenticado el *tableau piège* por el certificado de Spoerri. En este caso añadía al certificado la inscripción "comido por" seguido de la propia firma del comensal. Así, el artista invitado creaba una obra de arte al mismo tiempo que era atrapada por Spoerri pegando los restos y desperdicios del artista [Figura 141].

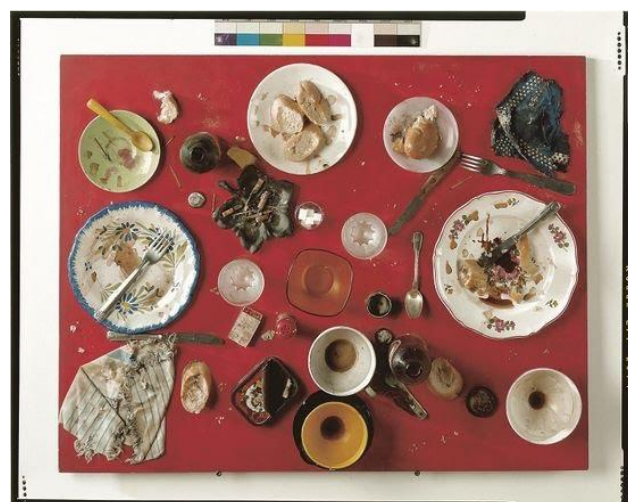


Figura 141. Daniel Spoerri,
Comido por Marcel Duchamp.1964,

Colección Arman P. Arman, Nueva York.

En Zúrich, un año después, Spoerri varió la acción que había realizado en Nueva York. Pidió a sus invitados que trajeran sus propios elementos de mesa (platos y cubiertos) de

casa. Aquí la acción duro sólo unas horas. A diferencia de la Galería J, las cartas de invitación especificaban que los *tableaux pièges* -mostradas al final del día- eran las "*pièces de resistance*" de estas comidas. Con esta especificación, Spoerri claramente declaró que estaban colocando los *tableaux pièges* para su consumo de nuevo, indicando que cada una de ellos era todavía el destilado de aquella comida particular, una parte constitutiva de ella.

Las comidas preparadas en estos espacios supusieron experiencias previas que anticiparon el futuro *Eat Art* (el Restaurante Spoerri abrió en 1968 y la *Eat Art Gallery* en 1970). El restaurante ofrecía una variación de los principios artísticos que habían estado presentes en las anteriores *performances* de París y Nueva York. Con ocasión de la exposición en la Galería J, Spoerri escribió:³⁴¹

En el restaurante del AC Gallery podría ilustrar numerosas de mis ideas previas, no sólo individualmente, sino combinándolas: a. las mesas en el restaurante llegaban a ser pinturas trampa, b. como en mi "tienda de comestibles", la comida regular (comidas) se exponen como obras de arte, c. Las obras de arte están en transformación (transitoria), al igual que todos los residuos, tal como se muestra en mis *tableaux pièges* de la Galería Schwarz, que fueron comidos por las ratas, d. todo el mundo podría haber producido a voluntad su propio *tableaux piège* con mi licencia, e. el sentido del gusto estuvo directamente involucrado, además del tacto y la vista, etc. (Daniel Spoerri presenta *Eat Art*, 46)³⁴².

³⁴¹ NOVERO, *op. cit.*, p. 159.

³⁴² *In the Restaurant of the Gallery J I could illustrate several of my previous ideas, not just individually, but combined: a. the tables in the restaurant becomes trap paintings; b. as in my "grocery shop", regular food (meals) are exhibited as artworks, c. The works of art are in transformation (and transient), just like all remainders, as shown by my trap paintings in Schwarz's Gallery which were eaten by the rats; d. everyone could have produced at will his own trap painting under my license; e. the sense of taste was directly involved, in addition to touch and sight, etc (Daniel Spoerri Presents Eat Art, 46).*

En el *Eat Art* de Spoerri se considera que sus tempranos *tableaux pièges* en 1960 son los más significativos ejemplos del compromiso sistemático del arte después de la Segunda Guerra Mundial dentro del marco del *Gastrononptikum*, neologismo que usó el propio Spoerri. Al igual que en el autorretrato de Tristan Tzara, la mirada encuentra su ojo en el estómago.

En 1967, Spoerri da el nombre de *Gastrononptikum* a una serie de artículos e historias sobre curiosidades culinarias que publicó en *Die Weltwoche*. Su idea se basaba en el *panopticon* del siglo dieciocho, la arquitectura que abarca la totalidad de visión. Spoerri modificó el *panopticon*, sin embargo, para llegar a ser un *Bauchschau*, esto es, una vista desde y del laberinto del estómago. *Panopticon* era el fondo de colecciones de objetos y curiosidades valiosas que deben ser vistas. Spoerri llamaba su *Gastrononptikum* a la colección de curiosidades que fueron encontradas en los reinos familiares del cocinar y la cocina³⁴³, colección que acompañó desde los comienzos de los sesenta algunas de las exposiciones sobre los *tableaux pièges*. Spoerri aplicó el concepto de gabinete de curiosidades (*Wunderkammer*) para las actividades diarias del cocinar y el comer, las cuales para él llegaron a ser laboratorios de producción y experimentación, del arte como de la vida, planteamiento que servirá como base para el proyecto del Restaurante Spoerri.

Los *tableaux pièges* de Spoerri muestran una doble vida: primero fueron funcionales, sirviendo de mesas, después, una vez colgados en la pared, su función mundana cambia radicalmente. Spoerri observa los *tableaux pièges* como petrificaciones, como si el tiempo se congelara produciéndose un cambio desde el materialismo extremo debido a la acumulación de elementos a la espiritualidad extrema.

³⁴³ Lo podemos equiparar al *FoodCulturaMuseum* de Antoni Miralda.

Otro aspecto interesante en los *tableaux pièges* de Spoerri será el giro de noventa grados que éste ejecuta a estos *collages*, del plano horizontal al vertical. Spoerri, después del banquete, pegaba la mesa para fijar todos sus elementos pero su intervención no quedaba ahí sino que las colgaba en la pared, arrancándolas del plano horizontal en el que estaban por su condición de mesa donde se realiza una actividad como es el acto de comer. Spoerri no sólo lo pega, sino que lo coloca, al igual que cualquier obra de arte o cualquier cuadro sobre la pared, borrando cualquier vínculo con su posición y origen primigenio, el plano horizontal. Ya no estamos ante una mesa, sino frente a un *collage*. Lo que Spoerri crea es fruto del desafío constante de la gravedad. Tzara considera el pegamento *-la colle-* la esencia del *collage* vanguardista. El acto de suspensión desafía la gravedad y libera estos objetos de tener que ocupar necesariamente tanto el plano horizontal o el plano vertical de objetos artísticos y la vista perspectivita. Los espectadores ven el efecto de sus consumos colgado verticalmente frente a sus ojos, no debajo de su mirada, como pasa con las mesas comúnmente. Si el *tableau piège* hubiera permanecido en el plano horizontal, hubiéramos pensado que seguía siendo una mesa, sin saber si sus elementos estaban pegados o no, desconociendo la labor efectuada por Spoerri. Al colocarlos verticalmente, somos conscientes del planteamiento llevado a cabo. Este cambio de orientación como signo de contemporaneidad ya fue abordado por Leo Steinberg. Este teórico asoció lo contemporáneo al paso del plano horizontal al vertical en su artículo "*Other Criteria: Confrontations with Twentieth Century Art*"³⁴⁴. Para Steinberg la principal modificación radica en la orientación del cuadro, que pasa de la correspondencia con la postura humana a la horizontalidad del plano pictórico. Spoerri propone la orientación contraria, pero es destacable cómo ambos conciben la modernidad como un cambio de

³⁴⁴ STEINBERG, L., "Reflections on the State of Criticism", "*Other Criteria: Confrontations with Twentieth Century Art*", RAUSCHENBERG, R., *October Files*, Cambridge Massachussetts, Londres, The Mit Press, 2002.

orientación de la obra de arte. Así lo recoge Spoerri, quien demanda una nueva mirada:³⁴⁵

Por primera vez se mira en las cosas de frente, que es una manera de enfrenar las cosas, en vez de dominarlas. Al izar estos objetos verticalmente se puede descubrir un significado oculto, o un ser perdido. De repente, la vida cotidiana se convierte en una forma de objetividad que el instante sólo no puede comprender... (Se trata, para Spoerri) un cambio de óptica que luego se convierte con su *optique* moderna. Para mí este es el comienzo de la revolución de la mirada: no tener que aceptar el sometimiento a la utilidad cotidiana como regla de la percepción. En su lugar, hay que descubrir un nuevo punto de vista en relación con todas las cosas, una nueva manera de descifrar. Para hacer objetos de reflexión y no objetos de consumo olvidables³⁴⁶.

Los *tableaux pièges* se presentan asimismo como una *tabula rasa* a la vez que porta los trazos de la experiencia. La *tabula rasa* fue el principio de la vanguardia para el cambio radical, en términos constructivistas, del arte como construcción en vez de creación. Los *tableaux pièges* de Spoerri reevalúan el principio de la *tabula rasa* (junto con el arte como construcción). Spoerri, de todas formas, aplica ahora el principio mismo de vanguardia histórica, que llega a ser la prehistoria de la neo vanguardia, así como uno de sus futuros posibles. Pero el *tableau piège* es un tipo particular de *tabula rasa*: el lenguaje de la neovanguardia muestra paradójicamente un *collage* de

³⁴⁵ NOVERO, *op. cit.*, p. 151.

³⁴⁶ *For the first time one looks at things frontally, it is a way to face things, rather than dominate them. By hoisting these objects vertically one can discover a hidden meaning, or a lost one. Suddenly everyday life becomes a form of objectivity that the instant alone cannot grasp... (this is Spoerri's) change of optics which he then develops with his optique modern. For me this is the beginning of the revolution of the gaze: no longer having to accept the everyday subjugation to utility as rule of perception. Instead, one must discover a new angle in relation to all things, a new manner of deciphering. To make objects for reflections rather than forgettable objects of consumption ("souvenirs sans douleurs" 12; my emphasis).*

restos de la vanguardia. Para Spoerri, su proyecto hace que la vanguardia prolifere como una inexhausta economía de restos/sobras reciclados.

En 1960, cuando Spoerri creó sus *Tableaux pièges*, se consideraba a sí mismo colaborador de la oportunidad³⁴⁷. El propio artista empezó a hacer arte precisamente porque él nunca pensó de sí mismo que fuera capaz de ser artista, sino que se consideraba *metteur en scène des objets* (un profesional de la puesta en escena de objetos). A través de los *tableaux pièges*, Spoerri intenta desnudar los objetos de su valor de fetiche, a pesar de que esto último se encuentra en su naturaleza artística o en su origen comercial.

La propia mirada de Spoerri hacia el objeto se asemeja al movimiento congelado, efecto recurrente en su arte y en el *Eat Art*. El artista llegó a París después de una carrera primero como bailarín y luego como director de escena. Nunca abandonó del todo sus ideas de trabajar con el movimiento y el tiempo, como hizo en danza y en la puesta en escena en el teatro. La conexión entre objetos, palabras y acciones son ya relevantes en sus primeros experimentos con la poesía concreta (en los años cincuenta) antes de llegar a ser una referencia evidente en el *Eat Art* y en los banquetes de los años setenta y ochenta. Spoerri señaló en la danza y en el teatro la exploración de una mirada dialéctica hacia los objetos artísticos- la dialéctica entre el movimiento y lo estático- y su relación con el tiempo y los espectadores cambiantes.

Los *tableaux pièges* señalan la velocidad de la vida en los tiempos modernos y exhiben el desorden de este ritmo como si fuera acelerado y condensado en un instante, el presente está manifestado en lo que acaba de ser inmediatamente devorado. Del mismo modo, estas obras rompen el flujo unidireccional hacia irrepetibles unidades mínimas: las situaciones producidas por las sucias copas y salseras,

³⁴⁷ Este planteamiento es compartido por otros artistas del círculo de los *Nouveau Realistes* como Yves Klein en su Serie *Cosmogonías*.

vasos y cubertería son diferentes en cada momento, por lo que cada *tableau piège* es radicalmente diferente a cualquier otro. Son proliferaciones de variaciones producidas en el tiempo, en vez de instantes de tiempo que pueden ser organizados histórica, secuencial o consecuentemente.

Como obras del azar, el artista subraya que el movimiento en la cena es entrópico y que cada disposición en cada mesa no será replicada. Del mismo modo, las series de *tableaux pièges* proliferan en múltiples direcciones, resultado de banquetes colectivos y de banquetes individuales. Hacen referencia así al proceso temporal de consumo – el cual implica en última instancia la putrefacción y el desorden– que, por ejemplo, los *collages* Dadá (y sus poéticas de repugnancia y aversión) habían establecido anteriormente. Además, Spoerri aplica a sus *tableaux pièges* el calificativo de “petrificación”, primero en relación a la pantomima, posteriormente en referencia a la idea de “pompeificación” asociada al funesto destino de esta ciudad [Figura 142]. Los *tableaux pièges* en un primer momento fueron utilizados para marcar temporalidad, pero numerosos críticos



Figura 142. Daniel Spoerri.
Excavación arqueológica de
Déjeuner sous l'herbe, 23 de abril
de 1983.

como Alain Jouffroy³⁴⁸ relacionaron la producción de Spoerri con el concepto de la neo vanguardia de *norriture Sauvage* (dieta salvaje)³⁴⁹.

Para Jouffroy, *norriturre sauvage* significa literalmente “la dieta de hojas silvestres” (y metafóricamente, de actividades salvajes) gracias a las cuales sobrevivían los *Nouveaux Realistes* en los sesenta y setenta. También está en relación con el concepto de Lévi-Strauss de *La pensée Sauvage*³⁵⁰, en el que trata de desmitificar y desplazar tanto el arte occidental como su sistema de conocimiento retomando de vuelta el arte silvestre y salvaje. La lógica concreta de la mente salvaje, que Jouffroy traslada a las dietas de los artistas de la neovanguardia, se resiste a las nociones culturales que impregnan la cultura industrial occidental.

Nourriturre sauvage echa por tierra el sistema de clasificación y la distinción entre estética y gusto culinario en arte. La noción de Jouffroy de *nourriturre sauvage* trae a la mente lo primario, la materia prima, caracterizando al arte contemporáneo de nuestro tiempo pero, a la vez, desconectándolo de la idea de naturalidad. La dieta salvaje deconstruye las oposiciones binarias como lo original frente a lo derivado, lo alto de lo bajo, lo propio de lo otro, incluyendo la diferencia entre vanguardia histórica y vanguardia europea o incluso entre vanguardia y neovanguardia.

La base de la *nourriturre sauvage* son los residuos y restos de la sociedad industrial y de consumo que interfiere con la continuidad de la historia. Aquí el *nourriturre sauvage* apela, no a la vuelta al arte primitivo sino a un recurso reflexivo de la comida como otro discurso sobre el gusto. Este otro discurso sin arte -abiertamente portado por el *Eat Art*- es la oportunidad de la neovanguardia de encontrar ese

³⁴⁸ JOUFFROY, A., “Daniel Spoerri: Souvenirs sans Doleurs”, *Opus international*, n. 110, Septiembre -Octubre, 1988.

³⁴⁹ NOVERO, *op.cit.*, p. 147.

³⁵⁰ LÉVI-STRAUSS, C., *El pensamiento salvaje*, México, Fondo de Cultura Económica, 1964.

punto de subdesarrollo, entendido como línea de escape contra el funesto camino que ha conducido y conduce a cualquier vanguardia al del museo.

Spoerri corre riesgos y promueve cambios en el mundo de la comida, esto es, en las instituciones culinarias, en la escritura gastronómica, en el sabor (personal, social y cultural) y las interpola con el arte para investigar tanto lo culinario como lo artístico (sus instituciones). De este modo, él participa de las nociones de repetición y reproducción - ambos multiplicación e invención- pertenecientes a la neovanguardia, al arte contemporáneo.

El *Eat Art* de la neovanguardia de Spoerri expresamente establece cómo la sociedad digiere y se consume a sí misma en una incesante digestión. La pobreza y el estómago son los medios a través de los cuales la neovanguardia descarrila la sociedad occidental y su cultura. La noción de dieta salvaje ofrece una importante introducción hacia cómo pensar sobre comida en la neovanguardia: como la materia prima de este arte y su filosofía y política.

3.2.5.2. Antoni Miralda

En noviembre de 1970 se celebraron los diez años del *Nouveau Réalisme* y Miralda tuvo la oportunidad de acudir a Milán y asistir a los preparativos de Spoerri para el Restaurante Biffi.

Como hemos visto, la comida y lo que la rodea, desde el punto de vista antropológico ha estado presente durante la posmodernidad en las manifestaciones artísticas. Un ejemplo claro es la producción de Antoni Miralda (1942), quien consigue crear un idioma propio. A través de su uso de la comida consigue abordar diferentes temas asociados con el Mayo del 68, como son el antimilitarismo y la

espectacularización de la cultura de masas. La fiesta como definitoria de una cultura, como una identidad también aparece en su producción fruto del contacto y conocimiento de otras culturas.

Al igual que en la cocina, el arte ha dejado tiempo atrás de representar imaginarios nacionales, estando en boga el entrelazamiento de culturas de diferentes puntos del globo. El arte en la actualidad se enmarca en redes que enlazan distintos puntos geográficos. Esta nueva concepción espacial a nivel mundial merece cierta reflexión. La ampliación del horizonte artístico es un aspecto fundamental, y así Miralda lo hace presente en su obra, combinando nacionalismo y territorialidad en su obra, pudiendo catalogarla como "nomadismo". Es interesante ver cómo, cuando los teóricos empiezan a abordar esta relación entre naciones, algunos artistas ya la habían anticipado hace décadas.

Miralda fue un artista que se atrevió a recorrer ese camino. Colaboró con pasteleros. Pidió a los pasteleros que elaboraran monas de pascua (típico pastel que los padrinos regalan a sus ahijados en Cataluña) con formas de los principales monumentos de la ciudad: Camp Nou, Sagrada Familia o la Estatua de Colón fueron algunos. Estos pasteles "esculturas" fueron colocados en una maqueta de la ciudad dentro de una sala con las paredes pintadas de chocolate. El periodista Josep María Martín Font recoge en su intervención en *El País* de 7 de marzo de 2009³⁵¹ cómo le fascinó el derretimiento del chocolate de las paredes y los lagrimones que formaba dicho proceso, entendiéndolo como "la tendencia natural de las cosas a desbordarse cuando no se les pone diques"³⁵². Miralda se puede enmarcar en varios cruces de vías: celebración del *kitsch*, exasperación icónica del arte efímero, de las *performances* en las que el *Eat Art* o arte comestible ha buscado,

³⁵¹ MARTIN FONT, "Comer es poder", *El País*, Madrid, 7 de marzo 2009. (Véase Anexo VI).

³⁵² *Ibidem*.

desde el trabajo de Daniel Spoerri un "nuevo realismo" Dadá. Se sitúan en la frontera adentrándose en diferentes líneas.

Los inicios de Miralda, alejados de la comida y la gastronomía, fueron decisivos. En sus inicios fue pintor, fotógrafo y dibujante. Además su experiencia como soldado en la España Franquista hizo que dibujara soldados, y posteriormente los coleccionó, dando lugar a una de sus primeras obras -*Soldats Soldés*- soldados en un ejercicio de acumulación, con posiciones fijas, jugando con doble significado de *soldés*, rebajados, en venta. Son pura mercancía, son mercenarios.

En 1969 Miralda tiene la oportunidad de acudir a París y muestra sus *soldats soldés* para posteriormente mostrarlo en espacios públicos de Milán y Verona en un ejercicio de intervención en el entorno. Interviene también en objetos rituales como un balancín, un reclinatorio, un cáliz, un paraguas o un reloj de cuco.

Soldats soldes y *Essais d'amélioration* (Ensayos de mejora, 1968-1969) son las obras más notables en sus comienzos [Figura 143]. En su álbum de fotos retrospectivo de 1973 (Palma de Mallorca) los soldados se presentan como imágenes de un pasado remoto. Combina recuerdos de infancia y juventud con la disciplina, la conquista y lo defensivo y en último lugar la muerte. Desde la invasión personal, atraviesan el cuerpo y llegan hasta el espacio urbano. Con un aire *kisch*, inconscientemente ornamental, tomando forma de apetitosos *souvenirs*. En las fotos,



Figura 143. Antoni Miralda, *Soldats Soldés*. Proyecto de monumento para un jardín. 1968.

los soldados van tomando poco a poco el espacio público y oficial. El baño de azúcar que poseen los soldados de plástico otorga un sabor dulce a la mirada. Se convierten así en una manera de entrevelar la época de la infancia del autor, donde la dictadura militar no dejaba de tener presencia.

Restany se pregunta, durante su breve monográfico sobre el artista³⁵³, si el servicio militar que Miralda tuvo que cumplir durante la dictadura de Franco pudo determinar su forma de entender la cultura humana. Restany denomina al ejército "el gran devorador de hombres"³⁵⁴ y establece una conexión entre "la gran marea blanca"³⁵⁵ de sus soldados y el uso de materiales comestibles como el baño de azúcar y el merengue, las nubes, pasteles y sobre todo pan.

El antropólogo Sidney W. Mintz³⁵⁶, en *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*³⁵⁷ aborda la historia del azúcar como elemento desde el que analizar el poder en sus ramificaciones, del colonialismo a la esclavitud. Partiendo de esta concepción, los soldados (entendidos como símbolo de poder) han estado estrechamente relacionados con el azúcar.

Ejemplo de ello es, como nos cuenta Cecilia Novero³⁵⁸, que durante la Segunda Guerra Mundial los soldados estadounidenses repartían entre la población europea liberada chocolatinas y chicles. Algo similar pasó con la Coca Cola, que conllevaba una conquista ideológica y patriótica consigo. Es interesante resaltar que Miralda

³⁵³ RESTANY, P., *Miralda! Una vie d'artiste*, Barcelona, Àmbit, 1982.

³⁵⁴ *Ibidem*.

³⁵⁵ *Ibidem*.

³⁵⁶ En la página web de Sidney W. Mintz (<http://sidneymintz.net/food.php>) dedica un apartado a la Antropología de la comida recogiendo sus escritos a este respecto a la vez que se pueden consultar algunos de sus artículos. Consultado el 25 de agosto de 2016.

³⁵⁷ MINTZ, S. W., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nueva York, Viking, 1985.

³⁵⁸ NOVERO, C., "Miralda: Volver las Tornas", AA.VV., *Miralda. De Gustibus non Disputandum*, Catálogo de exposición, Madrid, Museo Nacional Centro de Arte Contemporáneo Reina Sofía y La Fábrica, 2010, p. 66.

ideó un proyecto en el que utilizaba latas de Coca Cola denominado *Coca cola Polenta; Coke and Miss information (1987)* destinado al Museo Guggenheim, que nunca se llegó a realizar.

Miralda va a París a comienzos de los sesenta, epicentro cultural de la posmodernidad y allí entra en contacto con el *Nouveau Realisme*, movimiento que englobaba la producción artística contemporánea. El artista es hijo de su tiempo y todo lo que observa y aprende, deja huella en su obra, en su producción. Tras la Segunda Guerra Mundial, planteamientos del dadaísmo como el momento efímero, subversivo e irónico, o la nostalgia, permanecerán no sólo a lo largo de las vidas de los participantes, sino también en el medio del arte y entre muchos artista. El devenir de los acontecimientos en los siguientes veinte años será clave en el cambio de pensamiento posmoderno. Entre 1954 y 1957 apareció *Potlach*, boletín de información que aglutinaba parte de la Internacional Letrista, escisión proveniente de la izquierda del grupo.

Serán los situacionistas quienes, herederos de la protesta dadaísta, desarrollen críticamente y de forma teórica este legado, en la revista *Internationale situationniste* (1958-1969) y en el paradigmático ensayo de Guy Debord *La société du spectacle* en 1967³⁵⁹. Las conexiones entre Dadaísmo e Internacional Situacionista son evidentes. De hecho, Raoul Hausmann propuso al propio Debord llevar a cabo la traducción de *De la misère en milieu étudiant*, planfleto escrito por los miembros de la internacional situacionista y estudiantes de Estrasburgo en 1966.

Si atendemos a lo que recoge Guy Debord, en *La société du spectacle*, la realidad no gusta al individuo, que busca en el conjunto de la sociedad mediatizada el placer de lo falso, atraído por su aspecto idílico, que se ve pasivamente atrapado por el culto a lo

³⁵⁹ PERNIOLA, Mario, *op. cit.*, min. 8.

aparente. Como vemos, las similitudes con el pensamiento de Baudrillard son evidentes. Guy Debord enuncia en el artículo 1 que:

Toda la vida de las sociedades en las que dominan las condiciones modernas de producción se presenta como una inmensa acumulación de espectáculos. Todo lo que era vivido directamente se aparta en una representación³⁶⁰.

Debord utiliza el término espectáculo para definir "la relación social entre personas mediatizadas por imágenes"³⁶¹. Pero quizás, entre los diversos artículos que intentan definir qué es el espectáculo, es en el seis cuando nos acercamos más a su significado primigenio: "El espectáculo constituye el modelo presente de la vida socialmente dominante. Es la afirmación omnipresente de la elección ya hecha en la producción y su consumo corolario"³⁶².

El concepto de hiperreal de Baudrillard tiene su origen en Guy Debord, que refleja el carácter de hiperreal en el espectáculo, cuando enuncia que "sólo se le permite aparecer a aquello que no existe"³⁶³. Lo hiperreal y lo espectacular comparten la capacidad de mostrar algo que no corresponde a la realidad. Esta elección de lo simulacral frente a lo real encuentra su catalizador en los *Mass Media*. Los medios de comunicación han servido de medio de difusión de los valores consumistas que han hecho que no pidamos realidad sino simulaciones. Ello nos lleva a darnos cuenta como somos testigos de "la trasposición idealizada, en fin, de una realidad contradictoria".³⁶⁴ Planteamientos como la mercancía también son abordados por ambos autores en sus respectivos escritos. Es interesante mencionar que en torno a los años sesenta y setenta, el capitalismo suponía el sistema económico imperante en el mundo occidental, y es en estas fechas

³⁶⁰ DEBORD, *op.cit.*, p. 2.

³⁶¹ *Ibidem.* (art.4).

³⁶² *Ibidem.* (art.6).

³⁶³ *Ibid.*, p.5. (art. 17).

³⁶⁴ *Ibid.*, *Op.cit.* p.30.

cuando se perfila un análisis crítico del mismo, siendo la idea de mercancía una de las más destacadas.

Vemos por tanto que el espectáculo es el máximo exponente del capitalismo, que prefiere lo irreal a lo real, que no tiene una finalidad queriendo no llegar a nada más que a sí mismo. En el artículo 32 Guy Debord enuncia que el espectáculo corresponde a una fabricación concreta de la alienación y que su germen está en la expansión económica. Es la cosificación de la mercancía lo que propugna *La société du spectacle* y que encontrará resonancia en artistas como Jeff Wall. La mercancía no funciona ya como cosa sino como imagen.

Miralda utiliza la fiesta como exposición, con la idea de espectáculo latente en su pensamiento, como forma de participación. Se aleja por tanto de los museos y busca la participación activa del espectador en la "situación-espectáculo", entrando en relación con el *Happening* de los años setenta (recordemos que Miralda se instala en Estados Unidos en 1971), que toma forma en el clima de los *Happening* neoyorquinos de los años setenta, donde crea acontecimientos y situaciones. En aquella época comienza a trabajar con la comida. Se inicia ya un Miralda que comienza a indagar sobre la preparación, los rituales que la acompañan, la dimensión paródica que logra a través de la publicidad, en fiestas o *performances*, elementos que utiliza para "contar" otra historia. El artista se interesa por los monumentos, máxima expresión del espectáculo. Los realiza en distintas intervenciones como una carroza de tres pisos cubierta de frutas, hortalizas, dulces y guisos que se pasea por la novena Avenida de Nueva York hasta su intervención en el Palacio Grassi de Venecia consistente en trescientos kilos de polenta teñida de negro (1978). También realizó en Kansas un desfile de alimentos gigantesco por el centro de la ciudad al igual que monumentos funerarios dedicados a platos favoritos (*Cenotafios*).



Figura 144. Antoni Miralda, *Zapato Góndola* perteneciente al proyecto *HoneyMoon Project*. 1990.

Lo monumental no se aplica sólo a objetos, sino que necesita de multitudes para realizar sus desfiles, banquetes o *performance* y la colaboración de diferentes entidades como es el caso de los alcaldes de Barcelona o Nueva York. Un ejemplo fue la *performance* que unía a la Estatua de la Libertad de Nueva York con la Estatua de Colón en una ceremonia nupcial. La participación de colectivos como asociaciones cívicas, artesanos de la comida, guardia urbana, entre otros, fue clave [Figura 144]. La monumentalidad, rasgo distintivo de Miralda, también se puede encontrar presente a través de recortes de publicidad, lo monumental de la publicidad urbana y su espejo en piezas de menos tamaño como folletos o latas, elementos que componen el *FoodCulturaMuseum*, cuya realización tuvo en 2009 en *PowerFoodLexicom* en forma de libro³⁶⁵.

El concepto de fiesta, de celebración, posee una reinterpretación a partir del sentido festivo de Miralda. En breves líneas, la fiesta supone un paréntesis en la vida diaria del individuo inserto en una sociedad. Se produce una interrupción del trabajo, y afecta de forma especial a todos los ámbitos de la vida: comporta una vestimenta especial, una comida especial, unos adornos y una serie de rituales. Miralda se vale de la monumentalidad y los excesos en los banquetes y la festividad propuestos para lograr la adhesión de comunidades, asociaciones

³⁶⁵ MIRALDA, A., *PowerFoodLexicom*, Barcelona, Artium y Es Baluard, 2009.

cívicas y movimientos culturales urbanos que asumen tradiciones reubicándolas en la ciudad moderna y creando redes de interacciones transnacionales. La exageración y el gigantismo no llevan implícito olvidar los detalles³⁶⁶. Miralda propuso convertir el *checkpoint* en un *taste point*, metaforizando a través de su construcción cómo los que intentaron cruzar quedaron atrapados como conejos.

Pero quizás una de sus puestas en escena más memorables sea la realizada con motivo del enlace entre la Estatua de la Libertad de Nueva York y la Estatua de Colón en Barcelona. Fue un ritual católico que proyecta su monumentalidad por la duración en el tiempo y en el espacio: desde 1986 a 1992. Además altera las etapas. La luna de miel no es después de la boda sino que se celebra antes de esta recorriendo ciudades que actúan como familiares y amigos ofreciendo regalos. Por ejemplo, la capa nupcial en el Museo de Arte Moderno de Philadelphia, el ramo y el velo de novia en la fundación Joan Miró de Barcelona, el traje de boda de Colón en Tokio o la colcha en Nueva York. Los regalos fueron exhibidos en diferentes ciudades, celebrándose el casamiento en Las Vegas, cuna de espectáculo en concepto de Debord.

Definido como etnoartista por García Canclini³⁶⁷, Miralda acredita en su serie *Sabores y lenguas* su interés por la interculturalidad. Tras el estudio de las cocinas y sus rituales en sociedades de distintos continentes, cuestiona su sentido transcultural, como representación de una época en la que la globalización nos vuelve interdependientes y nos lleva a protegernos en agrupamientos regionales.

³⁶⁶ Por ejemplo, Beuys se ofreció para levantar unos centímetros el muro de Berlín.

³⁶⁷ GARCÍA CANCLINI, N., "De la comida al monumento: lo intercultural más allá de los rituales", AA.VV., *Miralda. De Gustibus...*, op.cit., p. 5.



Figura 145. *Sabores y
lenguas*. Antoni Miralda. 2007.

En *Sabores y lenguas: 15 platos capitales* Miralda se pregunta sobre la Europa de comienzos del siglo XXI, formada por quince países, la desunión por las lenguas, tal y como lo evidencian el gran número de traductores en las cumbres políticas, y se cuestiona el papel de las comidas en el momento de decidir dónde van a ser intercambiados los alimentos y se pregunta sobre si es la unión digerible [Figura 145].

La investigación miraldiana, con gran minuciosidad e interés, analiza y recoge lo singular, las recetas, los ritos, objetos de cocina, de la mesa y de los mercados, lo que nutre y publicita, el trabajo y la fiesta. Consigue así aportar una mirada lúdica a la antropología de la alimentación a la vez que consigue innovar en su relato museístico. Este proyecto fue el germen de *FoodCulturaMuseum*, en el que, además de preservar tradiciones registra un discurso que desmenuza y reelabora y reinterpreta. Consigue así considerar patrimonio cultural elementos tan dispares como vaca y coches gigantes de Texas, el maíz o el espantapájaros o las bodas de elementos alejados.

En América Latina también realiza el proyecto *Sabores y Lenguas: 13 ciudades* (2007), donde recoge platos de Bogotá, Buenos Aires, Caracas, La Habana, Lima, Managua, México, Montevideo, San Juan y Santo Domingo. América Latina supone un

continente dividido por la misma lengua, por lo que no necesita tantos traductores como en el caso del Parlamento Europeo, pero las recetas cambian.

El lenguaje supone un rasgo tan definitorio de una cultura que a veces puede hacer de elemento excluyente. Miralda realiza una comida – banquete en Miami en el Centro Cultural Español, lugar donde se concentran una de las colonias latinas más importantes del mundo. Miami ya había servido al artista para en los ochenta explorar la “fotografía culinaria” de las ciudades latinoamericanas, las relación de los platos y los menús con el paisaje urbano, con las lenguas (modos de hablar y degustar). En exposiciones posteriores en Buenos Aires, Caracas, México y Montevideo reunió recetas y refranes en los que la relación con los alimentos habla de la vida. Algunos ejemplos son “más perdido que un huevo frito en ceviche” o “salió más caro que el caldo de las albóndigas”.

El artista recoge esta sabiduría y, mediante el trabajo con artistas y escritores locales, lo plasma en una vajilla imaginaria o en exposiciones *performances*, modos que flexibiliza. Como hemos visto, configura de nuevo operaciones básicas de la cultura: nombrar y clasificar, usar y reciclar, jugar con los materiales y los significados para renovar la comunicación.

Tiene su propia idea de ritual, al igual que otros artistas del arte contemporáneo que a veces convierte en trasgresiones. En el *Happening*, en las *performances*, en los intentos de sacar el arte de los códigos y las instituciones pertinentes, suele haber una densa ritualidad. No son rituales para cerrar, para fidelizar a un conjunto social, sino para abrir. Frente a los rituales de ingreso o de pasaje, muchos artistas proponen ritos de egreso, de emergencia. Miralda toma lo que necesita de varias tendencias para su objetivo: un juego ritual no conservador con distintos modos de hacer cultura.



Figura 146. Antoni Miralda, *Wheat and Steak*, 1981.

En *Wheat and Steak* (*Trigo y bistec*) [Figura 146] concibió un mini desfile de la ciudad e incluye en él la pirámide emblemática Tri-Uni-corn formada por tres animales del "American Royal". La carroza de la reina de la cosecha es construida durante diez días y está compuesta de "manteca de cerdo real de color blanco, rosa y azul; los diamantes y la plataforma son de panes de colores y el faldón, de sacos de trigo de la marca Wheat and Steak"³⁶⁸. Una banda de músicos afroamericanos llamada "Twenty Third Street Marching Cobras" ponía la música en esta *performance*, acompañando la carroza. La intervención llega a su punto culminante en la ceremonia llamada *Gold Taste*, que tiene lugar en la sede de la Bolsa de Cereales de la Ciudad. El parque bursátil es el lugar que se convierte en pista de baile. Esta sala aséptica, con sus mesas alineadas, se convierte por un tiempo en lugar de otro tipo de transacciones, cuando es invadida por una gigantesca cabeza de buey, sacrificado en nombre del dinero, y además se transforma en el espacio para la proyección de un vídeo sobre la reproducción del ganado. Según Cecilia Novero³⁶⁹, se obtiene lo contrario al fetichismo de la mercancía, porque

³⁶⁸ RESTANY, *Miralda! Una vie...op.cit.*, p. 45.

³⁶⁹ NOVERO, *op.cit.*, p. 61.

devuelve la vida al fantasma del animal que se había sacrificado en nombre de su valor de cambio: la "Cosificación del objeto de cambio"- el ganado- queda al descubierto y se materializa en forma de dios fetiche, mientras se produce un acto de desmaterialización inverso a la fetichización- velo de cambio- en virtud a la reproducción cinematográfica del ganado que se pasea como un fantasma por la misma sala en la que el animal encuentra su muerte³⁷⁰.

Novero señala que la obra de Miralda se introduce en el tejido social contemporáneo para llevar a cabo una reinterpretación activa. De esta forma se produce un ejercicio de reinención de las nociones de formación cultural, estructura ritual y modelo social relacionadas con la creación del consumo artístico y para interactuar con ellas.

Las claves principales del arte efímero comestible son rasgos como la memoria, el tiempo y la historia. También Miralda comparte estos ideales sirviéndose para analizar las consecuencias violentas y productivas del poder, realizando una crítica a las narraciones actuales del pasado que se limitan a preservar en el presente la violencia pasada.

Hay artistas que trabajan el concepto de comida y video artistas contemporáneos (como Tacita Dean) buscan ese deseo de archivo, de testimoniar este arte efímero. En cambio, Miralda, en su *FoodCulturaMuseum* [Figura 147] manifiesta una



Figura 147. Antoni Miralda *FoodCulturaMuseum*, 1997- hasta la actualidad.

³⁷⁰ AA.VV., *Miralda. De Gustibus non...op.cit.*, p. 61.

fuerza enciclopédica capaz de abordar gran número de historias consagradas de culturas y pueblo. El archivo no supone una forma de guardar el pasado, ni tan siquiera las obras, sino que se erige como una interfaz que nos posibilita pasar y enlazar de un contenido a otro, recorriéndolo, convirtiéndose en una colección inacabada y sin una lectura preeminente sobre la otra. El *FoodCulturaMuseum* comparte ciertos objetivos con el “Arca del gusto” del movimiento *Slow Food*, pero la diferencia con este radica en que su interés por devolverle la funcionalidad a costumbres y rituales cotidianos -desde el ámbito doméstico y local al universal- rompe con modelos de consumo y recepción habituales a la vez que desintegra los mapas territoriales de sabores y lenguas establecidos y con las herramientas y criterios para definirlo. Este carácter compilatorio lleva a reflexionar sobre preguntas acerca de la identidad, los orígenes y la territorialización o la desterritorialización.

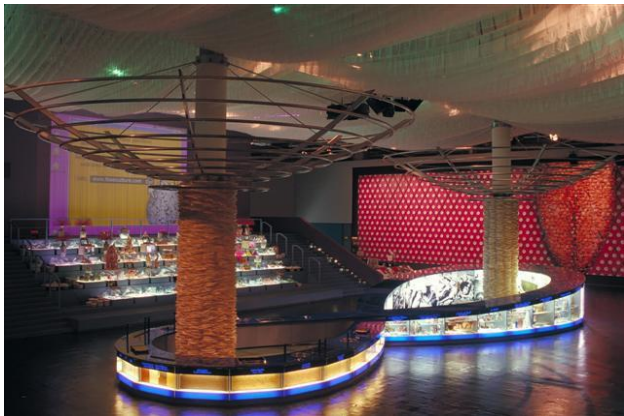


Figura 148. Antoni Miralda, *Infinity Table*, Exposición Universal de Hannover. 2000.

En Hannover, con motivo de la Exposición Universal del año 2000, Miralda fue invitado a crear un pabellón cuyo tema central será la comida. Para esta ocasión realizó la *Infinity Table*, en la que convive la presencia humana través de la elaboración artesanal y el interés por conservar y registrar recuerdos y lenguas de una

sociedad humana incompleta [Figura 148]. En esta mesa coexisten el tiempo ilimitado de un extremo y el espacio ilimitado del otro. Hay una zona de la mesa donde, entre diversas cosas, cocineros profesionales preparan insectos en platos que ofrecen al público. Se encuentran separados pero a la vez unidos ya que la mesa tiene forma del signo de infinito. Las coordenadas de tiempo y espacio se entremezclan.

Reescribir la historia y desvelar el pasado también han sido una constante en la obra de Miralda de la mano de lo monumental. La acción *Merenga Hotel Orient* (1976) se realizó en un antiguo monasterio franciscano del siglo XVII que posteriormente fue un burdel de lujo, y que, en 1842 pasaría a ser un gran hotel. Miralda propuso una monumental tarta de forma fálica desde la que desciende una bailarina haciendo un *striptease*. La profanación del lugar y de la historia es más que evidente. La tarta se proclama como símbolo del gasto y del despilfarro por el placer. Si seguimos reflexionando sobre el tema y, como recoge Cecilia Novero³⁷¹ sobre las palabras de Mintz, la mayoría de los dulces y licores que se fabrican son realizados en conventos y órdenes religiosas. De igual forma, el falocentrismo y la mujer descendiendo desafía a la historia que hay detrás del merengue, ya que una mujer inglesa poco conocida pero culta fue la creadora del merengue, aunque la historia de la gastronomía francesa la “conquistó” para sí y la incorporó. En la obra de Miralda, la mujer se desnuda para desnudar la historia, despojándola del falocentrismo y poder comerse el pastel, apoderándose de él.

Algunas de estas actuaciones, que se presentan como una reescritura de la historia, convirtiendo a estos cenotafios en incomedibles, nos recuerdan que la vida tiene un precio, mostrando siempre cierto punto crítico. Ejemplos de estas acciones son *Pidesthalles* (1979), que es un canto al *Ventre* de París, al mercado como sustento y punto clave de la vida y a la historia de la capital francesa borrado por el Forum des Halles. *Coffe Break Tables* supone una crítica con los férreos horarios

³⁷¹ NOVERO, *op.cit.*, p. 65.

de trabajo que son los que determinan el tiempo de ocio. Por último, *Santa Comida*, hace referencia al sincretismo religioso pero a la vez denuncia el canibalismo imperialista de la esclavitud.

Los panes de colores son utilizados como firma en las obras de Miralda. Si miramos hacia atrás, Dalí ya utilizó el pan con una gran carga simbólica en su producción. De igual forma, el blanco y el negro, suma y ausencia de colores, elementos opuestos, son importantes en su obra. El simbolismo del pan es infinito, al igual que las combinaciones de colores, por lo que la firma del artista es en un asunto dificultoso. El acto de colorear pan no tiene un principio único. En uno de los *John Kaldor Projects*, llamado *Coloured Bread* (pan coloreado, 1973), los panes de colores sustituyen a las flores. Esta obra posee otra lectura, ya que critica el significado de los supuestos: arte y naturaleza, tiempo y espacio, rituales católicos y paganos, y un largo etcétera que deviene en paradoja.

Miralda utiliza tintes vegetales para colorear la comida, y tiene su razón de ser en que las dos muestras que utilizó eran la celebración de la inauguración de una nueva sala de exposiciones propiedad de Kaldor, fabricante textil y coleccionista y mecenas de arte. Además, el padre de Miralda había trabajado en la industria textil, por lo que se entendía como lógico que siguiera ese camino. Otro aspecto es que en Cataluña existe la tradición de adornar las calles con flores el día del Corpus Christi, por lo que Miralda adorna los jardines con panes de colores. Por último, otra de las ideas que apunta Novero³⁷² es que, desde los años sesenta, el movimiento contracultural americano, el *Flower power*, poseía un teatro “de guerrilla” llamado *Bread and Puppet*.

Pero la obra en la que el pan tiene un peso más preeminente es *Breadline* (*Línea de pan*, 1977). Una línea de panes de colores levantados mediante un acto colectivo, a modo de frontera y muro de

³⁷² NOVERO, *op. cit.*, p.66-67.

sesenta metros de longitud, divide en dos el espacio romboide del Museo en su diagonal mayor [Figura 149]. La acción se divide en dos actos. En el primero un grupo de animadoras, el más famoso de Estados Unidos, Las Kilgore College Rangerettes, ocupa el Museo de Arte Contemporáneo de Houston con sus números en serie al ritmo de una banda en vivo. Luego colocaron rebanadas de panes de colores a modo de cimientos del muro, que terminarían de construir empleados del museo, añadiendo cada día nuevas rebanadas de pan fresco.



Figura 149. Antoni Miralda,
Breadline, 1977,
Contemporary Arts Museum.

La segunda parte consistía, una vez terminada la línea de panes de colores, en una exposición. En un extremo de la sala, frente a la entrada se colocaron siete fotografías de macarrones ampliadas y monocromas. Un dato significativo es que la panadería en la que se hizo el pan se llamaba *Rainbow* (arcoíris). En cada uno de los extremos se la línea se colocaron dos estrellas de azúcar con sendos rótulos de neón en los que ponían las palabras “sal” en rojo” y “azúcar” en azul. En la esquina más alejada, entre las paredes con las fotos monocromas, se colocó una mesa de comedor vestida en la que, en vez de platos, había siete monitores de vídeo. En cada uno se proyectaba un vídeo en el que se mostraba la preparación y posterior consumo de especialidades elaboradas en algunos restaurantes de la ciudad. Entre otros, se difunden dos películas. Una de ellas estaba dedicada a un establecimiento vegetariano que preparaba ensaladas al ritmo de música de Bahía

(*The Herbfarm*), y la otra era sobre una cafetería afroamericana cuyo plato principal era la carne.

El color tiene también un papel importante. En la obra están presentes los siete colores y el negro, siete establecimientos étnicos (contando a la panadería *Rainbow*) más el negro. En *Breadline*, el color predominante es el negro, como color de la explotación que permite que América pueda construir el sueño capitalista. El “negro” es el ausente en la historia americana, el color de los esclavos de cuyo trabajo depende el monocultivo del azúcar blanco (y del algodón blanco) se suma a la sinfonía de cocinas étnicas. En *Breadline*, el negro es el número 8, es el signo infinito que se pone de pie, es superior a los siete colores, los siete monitores/platos, los siete días de la semana. La barrera que separa en dos la sala remite también a la división de clases y razas y a las líneas que delimitan el norte y el sur.

La alegoría de la sal de la tierra y la negrura del azúcar sin refinar son deslumbradas por el blanco (im)puro de las estrellas americanas. Los panes de colores aluden a un mosaico de culturas; también hacen referencia a su origen militar, ya que fueron las Rangerettes quienes pusieron los cimientos después de extenderse en sus marchas, de aire militar y marchar juntas en formación.

La obra *Breadline* y su acción posterior albergan un gran número de las ideas que conforman en universo de Miralda. Sus actos tienen un significado tanto estético como político. Su producción ha preparado el terreno a muchos artistas que han seguido sus pasos (Rirkrit Tiravanija, Katherina Fritsch, Christian Jakowski, Michael Dorner, entre otros). La obra de Miralda se ha puesto al nivel de la de antropólogos, pero su labor se centra en lanzar una mirada crítica y reflexiva que alimenta a espectadores/ consumidores.

París supuso para Miralda un lugar irrepetible, creativo, lugar liberador y emancipador, en el que se pensaba que todo era posible.

La idea de evento y la pérdida de materialidad en la obra, la importancia del tiempo y del espacio y la de propiciar la incorporación del espectador en usuario, son algunas de las características que buscaron los neovanguardistas.

Es clave su encuentro con Pierre Restany, líder intelectual de los *Nouveaux Réalistes*, quienes seguían estrategias de apropiación de lo real mediante la defensa de “una fractura que permitiera propiciar un nuevo lenguaje basado en la aventura objeto y en la afirmación de la cultura urbana”³⁷³. A mediados de los sesenta conoce a Dorothée Selz, artista con quien, durante siete años, lleva a cabo sus primeros proyectos comestibles. En *Traiteurs coloristes*, crean un servicio de *Catering* especializado en el color. La primera comida-instalación concreta, que sentaría las bases de su futura forma de trabajar, fue un banquete en rojo y naranja dedicado a Pierre Restany, que se celebró en la casa-estudio de Miralda y Selz. Los *Traiteurs Coloristes* transformaban las galerías de arte en cocinas y comedores y a los espectadores en participantes, comensales e interlocutores.³⁷⁴ No solo cocinaron para las galerías, sino que también trabajaban en contextos diferentes como en una playa nudista de Córcega. Colorear la comida también implicaba colorear el aparato digestivo y los excrementos de los participantes.

En los setenta, Miralda se traslada a Nueva York y, junto a la chef Montse Guillén, creó en el barrio de Tribeca el reconocido restaurante *El Internacional*, que abrió en 1984 [Figura 150] . Esta obra participativa, materializada en un restaurante y bar de tapas español, se

³⁷³ RESTANY, P. *Miralda!, una vie d'artiste, op.cit.*, p. 8.

³⁷⁴ Es el mismo juego que llevó a cabo Daniel Spoerri con anterioridad. En este punto la influencia de Spoerri sobre Miralda es indiscutible.



Figura 150. Antoni Miralda y Montse Guillén, *Restaurante El internacional*, Nueva York, 1988.

convirtió en un icono del centro de Nueva York en los ochenta. Miralda vivió en Tribeca durante una temporada frente al restaurante *Teddy's* y se interesó en la historia del establecimiento, que era frecuentado por la mafia. Eran frecuentes las visitas de artistas como Michel Basquiat, David Byrne, Julian Schnabel y Andy Warhol, que convirtieron *El Internacional* en uno de los lugares más populares del ambiente alternativo del *downtown*. La distribución interna del local vinculaba la concepción culinaria mediterránea con la historia gastronómica americana: cocina a la vista de los clientes, barras mostrando tapas y porrones, el bacalao como elemento decorativo emblemático. Un videomenú informaba sobre los productos que podía consumir en el primer "Tapas-bar" de Estados Unidos.

Las propuestas de Miralda pronto saldrán del contenedor que supone la sala de exposiciones. Como forma de subversión de la estructura cultural, utilizará la *performance*, un modo de realizar intervenciones efímeras con la participación de la gente.

En 1967, en una exposición individual en la Galería Zunini (París), solicitaba al público que abriera los muebles en cuyos cajones se encontraban soldados y se les pedía que intervinieran libremente en las coordenadas dibujadas en la superficie de los muebles o que los introdujeran en una solución de lejía

como metáfora de eliminación de su color verde y eliminaran su cubrimiento, dejándolos blancos, sin banderas. Poco a poco, va luchando para salir del espacio expositivo y coloca algunas obras en la acera de la entrada a la galería en la que quien se enfrenta no es ya el público que asiste a la galería, sino la gente que transita por la calle³⁷⁵. Estas obras han bajado del pedestal y compiten por ser atractivas con el resto de publicidad de la calle, con el monumento militar o con cualquier resto abandonado en la calle.

Los siguientes proyectos siguieron trabajando en esta línea. Ejemplos son *Embouteillages* (Embotellamientos, 1968-1969) en la Place de la Concorde, hasta *Essais d'améliorations*, consistente en la intervención de cuerpos o monumentos. Hace uso de juguetes, artículo por antonomasia ligado a la infancia, pero juguetes relacionados con lo belicista, con la guerra. También hace en esta época uso de las telas de Jouy, con estampados dieciochescos pastoriles o florales con los que embalaba o tapizaba esculturas o muebles como decoración ideal o lo cubrían todo como en el proyecto de la *Galerie Boutique Germain de Paris* (1971). Miralda, al descontextualizar, logra activar el poder semántico de un objeto anodino.

Un ejemplo fue la *performance* que tomó forma de película con Benet Rossel, titulada *París, la cumparsita*. Miralda se representa a sí mismo como obra mientras recorre la ciudad con una escultura de tamaño natural en forma de soldado de juguete. Se convierte así en monumento portátil en busca de pedestal que va desde lugares simbólicos a ferias de barrio. En esta película, se retrata lo viejo y lo nuevo, la reacción de los viandantes,

³⁷⁵ Es interesante la distinción entre público, quien se enfrenta a la obra de arte con cierta predisposición frente a la idea de gente, que se enfrenta a ésta sin ninguna idea preconcebida y con una mirada nueva e ingenua.

pertenecientes a todas las escalas sociales. La escultura quedaba convertida en juguete, y convertía a París en un gran escenario.

A finales de los sesenta, compaginó proyectos para ámbitos cerrados con intervenciones en ámbitos públicos, buscando siempre la participación de la gente.

Lo efímero será una de las claves de su obra, como en *Gâteau de l'anniversaire de l'amour* (realizado junto a Dorothée Selz) o su *Breadline* en Houston. Este sentido efímero contagia a los elementos materiales de sus proyectos en ámbitos expositivos y mantiene un valor temporal de uso o escenográfico. Miralda concibe cada proyecto, exposición, como un estímulo para la participación y la experiencia. Por ello, una vez que tiene lugar la experiencia pierde su sentido, no es necesario conservarlo. O desaparecen cuando se desmontan o finaliza, o bien caducan, consumiéndose en un ejercicio de entropía. La dificultad de traducir lo que le provoca una imagen, combina diferentes elementos a la hora de ofrecer su lectura, rica de matices en la que coexisten diferentes lecturas.

La obra de Miralda difícilmente se presta a la reexposición. Solo tiene sentido en un contexto determinado y en un lugar determinado (*site-specific*). La experiencia es irrepetible porque, como bien dice Isabel Tejada³⁷⁶, no emana del objeto sino del contexto social, temporal, físico, etc. Por ello, al cambiar de lugar expositivo, muchas veces sus obras no poseen la lectura para la cual nacieron, llegando muchas veces a ser destruida por no ser “lo suficientemente elocuente”.

En la práctica museológica suele producirse esta situación con obras creadas para un lugar determinado y con un contexto determinado denominados *site specific* y que, al trasladarse al cubo blanco o a cualquier lugar con pretensiones de neutralidad, conlleva la desaparición de su contexto original, hace que desaparezca la

³⁷⁶ TEJEDA, I., “Miralda: maestro de ceremonias, artista de lo efímero”, AA.VV, *Miralda. De Gustibus...*, op.cit., p. 74-75.

semántica sin la cual la obra no posee toda su significación, convirtiéndola en otra obra o incluso subvirtiendo su significado primigenio.

En cambio, otras obras, por lo atemporal de su mensaje, consiguen traspasar esta barrera y mantienen su significado. Tal es el caso de algunas propuestas llevadas a cabo por Miralda como *Food situation for a Patriotic Banquet*. En ella, un banquete con una serie de bandejas de arroz de colores compone banderas de diferentes países. Durante el tiempo que permanece la instalación, el arroz va descomponiéndose, fundiéndose las bandejas en un único color.

En este punto se nos plantea un punto de inflexión del arte contemporáneo acerca de su conservación y su exposición. La cuestión sobre cómo mostrar aquello que ha desaparecido, musealizar objetos que no fueron creados para tal finalidad o narrar manifestaciones que ocurrieron tiempo atrás traduciendo fielmente la experiencia, albergan una gran dificultad. La reconstrucción de objetos perdidos, por ejemplo, ya que, aunque nuestra intención sea la correcta, lo resultante será una reproducción, una pieza nueva. La dificultad también está presente en aquellas obras que se dilatan en el espacio y en el tiempo, como en el caso de *Honeymoon Project*.

La exposición se plantea entonces a nivel documental, ya que la experiencia no puede ser reconstruida. El material con el que se cuenta procede del interés documental del propio Miralda, especialmente con vídeos y fotografías, siendo la documentación como una reliquia, tal y como apunta Isabel Tejeda³⁷⁷. Miralda ha documentado celosamente desde su propia obra y los procesos que han vivido hasta las repercusiones que han tenido y la difusión en los *Mass Media*, con apariciones en el mítico *Un, dos, tres* de Mayra

³⁷⁷ TEJEDA, *op.cit.*, p. 75.

Gómez Kemp, hasta la presencia continua en los informativos que Miralda engloba dentro de su trabajo.

La idea de espectáculo y su inmersión artística contemporánea en la cultura popular, la cultura de masas, es otro de los aspectos a los que podemos prestar atención. Una de las particularidades del trabajo de Miralda se basa en la apropiación que hace de la cultura, mezclando a su antojo la baja y la alta cultura, lo europeo con lo latinoamericano, lo religioso y lo pagano. Pero su postura, en ningún momento crítica hacia la instrumentalización de la cultura, entiende con resignación que debe acostumbrarse a la etapa en la que le ha tocado vivir. La mezcla de culturas es uno de sus aspectos preferidos, ya que se concibe a sí mismo como nómada cultural, añadiendo todo lo que le gusta a su lenguaje y consiguiendo llegar también al mayor número de personas. También juega con los ritos, con la ceremonia, a veces tan arraigada en nuestro fuero interno que, mediante pequeños cambios, consigue dar una dimensión diferente sin llegar a perturbar la estructura original. Estos cambios se basan en lo innecesario, absurdo o cómico, la exageración, a través del color o del tamaño, del ámbito público, etc.

Estas ideas no le han invalidado para participar en la galería o en el espacio privado cuando ha podido jugar con él, subvertirlo, y le han dado la posibilidad de un contacto directo con la gente y el espacio. Un ejemplo fue la acción que realizó con motivo de “visitar la casa”, como modo de relaciones sociales en el entorno privado que nació en el siglo XIX entre las clases pudientes. Denominada *Situación-color*, este *Happening* tuvo lugar en Barcelona y fue encargo de Josep Suñol, empresario y coleccionista que inauguraba casa nueva diseñada por Josep Lluís Sert, encargando a Miralda y a Xifra organizar la visita, haciendo de este acto una obra de arte. Actitudes como la ironía y el humor se insertan en este acto donde debería primar el orden, la distinción y la cortesía. Durante la visita, se mantenían los actos oficiales y nadie se sentía intimidado. Junto al anfitrión, Jaume Sisa cantaba *Qualsevol nit pot sortir el sol*

(*Cualquier noche puede salir el sol*). La visita comenzaba ascendiendo y los visitantes se mimetizaban con el mobiliario, encontrándose con la planchadora, el camarero o el cocinero en pleno trabajo.

Miralda, a lo largo de su amplia trayectoria, ha combinado la herencia y los preceptos del *Eat Art* pero ha evitado caer en la mera repetición. Desarrollar la capacidad para combinar lo aprendido a su propio discurso, incluyendo las ideas presentes en su contexto más cercano como la interculturalidad, y el ejercicio de revisar la historia, hacen de Miralda un artista capaz aportar nuevos significantes y modos de entender el *Eat Art*.

3.2.6. Arte y cocina en los años setenta

Los años setenta supusieron el espacio perfecto para el arte conceptual. Es en este contexto en el que algunos artistas crean restaurantes que son en sí mismos obras de arte conceptual, y en los que la comida y su consumo son también obras artísticas.

Daniel Spoerri, el artista que acuñó el término *Eat Art* y lo definió a través de su multidisciplinar práctica artística en torno a la comida, abrió, como hemos visto, en Dusseldorf en el año 1968 su restaurante-galería, en el que además de degustar platos poco convencionales, uno podía comprar la misma mesa en la que había comido, convertida en un bodegón ready-made. Un año después, en Los Ángeles comenzaría su andadura el "Al's Café" de Allen Ruppersberg. Con una decoración basada en muebles y objetos que el artista había traído de todas partes, el restaurante servía de lugar en el que exhibir sus esculturas. Pero la transgresión del lugar radicaba en que el artista servía platos extrañísimos y algo indigeribles, con nombres un tanto peculiares como la *Simulación de pinaza quemada a la Johnny Cash servida con helecho fresco*.

En Nueva York aparecería otro restaurante que cobraría relevancia desde el punto de vista artístico: el restaurante "Food", situado en la

esquina de Prince Street con Wooster Street en el Soho neoyorkino. Aunque la historia del arte suele destacar la participación de Gordon Matta-Clark, en realidad se trataba de una empresa cooperativa que hicieron posible tanto él como otras cuatro mujeres de la comunidad artística del Lower Manhattan: Suzanne Harris, Tina Girouard, Rachel Lew y Caroline Goodden, siendo esta última, además, la que financió el proyecto con el dinero que había recibido de una herencia.



Figura 151. Gordon Matta-Clark, Suzanne Harris, Tina Girouard, Rachel Lew y Caroline Goodden, *Food*, años setenta, Nueva York.

"Food" supuso una obra de arte conceptual a la vez que un espacio de encuentro de la comunidad artística del Lower Manhattan con la intención de apoyar económicamente a los miembros de esa misma comunidad [Figura 151]. Por ello, el restaurante "Food" estaba hermanado con otros dos proyectos ya también icónicos que nacieron en ese entorno, el espacio "112 Greene Street" y la revista *Avalanche*. "Food" supuso un espacio de encuentro, en el que Robert Rauschenberg podía servirte un chile que él mismo había cocinado durante horas, o en el que se podía degustar uno de los platos más representativos de la carta, los "Matta-Bones": un plato ideado por Matta-Clark hecho a partir de huesos con tuétano asado y ancas de rana. La hospitalidad era realizada como práctica artística, pero también era un escenario en la que la comida era un vehículo para activar nuevos modos de pensamiento que se alejaban de lo establecido.

Desde el inicio de la década de los noventa aparecerán numerosos proyectos artísticos fundamentados en el acto de preparar y servir comida, que poco a poco han ido incrementándose e integrándose en el sistema artístico. Uno de los artistas más destacados será Rirkrit Tiravanija, artista de origen tailandés nacido en Argentina, para quien la comida supone una oportunidad de intercambio y socialización. Su obra tiene lugar en galerías e instituciones de arte de todo el mundo, en las que ofrece curry tailandés, cargado de referencias culturales y autobiográficas [Figura 152]. Su interés no es actuar como *spiritus rector*, sino la reunión improvisada, la conversación que se entabla en situaciones poco espectaculares. El trabajo más representativo es *Untitled 1996 (Tomorrow is another day)* [Sin título, 1996 (Mañana será otro día)]. Esta instalación expuesta es una réplica de su taller de Nueva York. En la cocina hay gente que corta verduras y en la nevera tiene cervezas y conservas, recordando a un piso de estudiantes, pero también un lugar como la *Factory* de Andy Warhol, aunque sin el chef: Tiravanija solo ha removido el primer curry, el resto es ya una coproducción de los visitantes.



Figura 152. Rirkrit Tiravanija, *Untitled 1996 (Tomorrow is another day)* [Sin título, 1996 (Mañana será otro día)], Nueva York, 1996

El artista se ha ido, la situación se desenvuelve por sí sola con interacción de terceros. Para Tiravanija la comida es un principio de calor y compañía. Ejecuta acciones globales en las que la comida se aplica como un como un acto sensorial capaz de unir las personas.

De forma similar encontramos a Lee Mingwei, quien en su proyecto *The Dinner Project*, activo desde finales de los 90, invita a personas desconocidas a compartir con él una comida que él mismo prepara. Su objetivo radica en promover la interacción positiva a través de la comida, pero a la vez afloran las resistencias que recorren el acto de comer como algo que pertenece al mismo tiempo a la esfera privada y a la pública, así como las formalidades que se establecen entre el que ofrece o sirve y el que recibe.

En la actualidad son numerosas las iniciativas, plataformas y espacios artísticos que en diferentes partes del mundo y desde distintas aproximaciones entienden la comida como elemento intermediario que promueve diferentes modos de socializar y provocar líneas de pensamiento crítico sobre cuestiones culturales, económicas, ecológicas y éticas relativas al acto de comer. Destacan iniciativas como la que trabajo que realizan Adriana Rodríguez e Iñaki Álvarez desde Espai nyamnyam en Barcelona. En Pittsburgh, Jon Rubin y Dawn Weleski conducen *Conflict Kitchen* [Figura 153], un restaurante en constante cambio y que va transformándose periódicamente para servir cada vez la comida de un país distinto con el que



Figura 153. Jon Rubin y Dawn Weleski, *Conflict Kitchen*.

Estados Unidos esté en conflicto. La vertiente culinaria va asociada a un variado programa de actividades para difundir entre sus comensales y al público en general aspectos culturales, sociales, políticos y económicos de estos países, sobre los cuales a menudo sólo llega información muy teñida por la retórica gubernamental.

Por último, Christopher Boffoli, a través de su serie de fotografías *Big Appetites*, [Figura 154] nos conduce a reflexionar sobre el papel de la comida en la sociedad actual. Gracias a los avances técnicos en biología y logística, tenemos la posibilidad de disfrutar de infinidad de productos alimentarios de todos los lugares del mundo en prácticamente todas las temporadas. Esta facilidad ha repercutido en que, en nuestra sociedad actual, poseamos una gran cultura gastronómica y alimentaria. Pero todas estas facilidades no han evitado que, fruto del modo de vida actual, vivamos frenéticamente y nos alimentemos diariamente de *junk food* (comida basura) quedando esta riqueza de productos y de información como un objeto de disfrute estético. Es esta idea de la variedad de comida como un objeto estético la que hace que Boffoli tome a los alimentos como motivos de sus fotografías, con los cuales crear "objetos de placer estético"³⁷⁸.



Figura 154. Christopher Boffoli., *422 days without an accident in the chocolate quarry*, 2011.

³⁷⁸ <http://bigappetites.net/>. Consultada el 10 de Septiembre de 2016.

La presencia de la comida en numerosas prácticas artísticas indica que el acto de comer está intrínsecamente asociado a una compleja relación de factores y significados culturales, económicos y sociales sobre los que es necesario reflexionar críticamente. Pero también es necesario tener en cuenta el contexto desde el que nacen estas prácticas, ancladas en sociedades en las que la sobreabundancia y el exceso consumista llevan a olvidar que la comida es, antes que nada, una necesidad básica, un elemento esencial para nuestra subsistencia repartido de forma muy desigual en el resto del mundo. Para numerosos críticos, el interés de las prácticas artísticas en el aspecto relacional de la comida es entendido como un efecto de nuestro contexto cultural o, para los más críticos, como el capricho intelectual de grupos sociales privilegiados. Estos grupos no tendrían entre sus preocupaciones la de alimentarse, por lo que sus preocupaciones giran más bien entorno a qué alimentos escoger de entre la inmensa oferta que se nos brinda.

Estos artistas reflejan cómo en la actualidad muchas de las ideas del *Eat Art* como la participación o la idea de la comida como objeto estético, continúa presente en obras de artistas muy diferentes en sus planteamientos y sus manifestaciones, pero que mantienen vigentes numerosas cuestiones y conceptos del *Eat Art* en un proceso de continuo enriquecimiento.

3.3. La mujer en la cocina

A lo largo de este capítulo, hemos realizado un breve recorrido por las diferentes interpretaciones filosóficas sobre un gesto tan cotidiano como supone acto de cocinar para, a continuación, acercarnos a los principales artistas o movimientos que han entendido la comida como algo más que la representación de alimentos, otorgándole un planteamiento artístico y estético.

Como hemos podido ver, la mujer no ha estado presente ni en los modos de pensamiento ni en el arte del siglo XX asociados a la comida, y en las contadas ocasiones que ha aparecido lo ha hecho de modo circunstancial. Por ello, es pertinente el estudio de las realizaciones de las artistas que han abordado la representación de la mujer en la cocina, evidenciando el carácter secundario que han ocupado. Pero, para poder comprender ampliamente el significado de dichas obras, necesitamos primeramente entender el significado del espacio en el se circunscribe: la cocina.

3.3.1. El espacio doméstico y la cocina como relato de la condición femenina ³⁷⁹

*The modern kitchen has become a
model workshop, a chemical laboratory...
It is the best designed and most
rationalized room of the modern house.*

Karel Teige, *The minimum Dwelling*,
1932.

¿Maquina de cocina, laboratorio experimental, símbolo de estatus, prisión domestica o creativa y espiritual corazón del hogar? Durante el pasado siglo ninguna otra habitación ha sido el foco de tantas innovaciones estéticas y tecnológicas, y ha estado cargado de tales significados culturales³⁸⁰. El

³⁷⁹ CROMLEY, E. C., "Transforming the Food Axis: Houses, Tools, Modes of Analysis", *Material History Review*, nº 44, otoño 1996.

³⁸⁰ COLOMINA, B. (ed.), *Sexuality and Space*, Nueva York, Princeton Architectural Press, 1992.

diseño de cocina ha sido un tema central del modernismo y fundamental para nuestro concepto de la vida moderna.

El acto de habitar, las costumbres y necesidades humanas se reflejan irresolublemente en la arquitectura doméstica³⁸¹. En numerosas ocasiones, entendemos la arquitectura como una rígida imposición, olvidando que en su gran mayoría la arquitectura es un ente sensible a aquellos que la habitan.³⁸² Entre las numerosas dependencias que componen la casa, la cocina será el lugar que quedará íntimamente ligado a la mujer. Como recoge Rybczynski,

El resultado era la limpieza y la imposición de normas, pero también introducía en la casa algo que no había existido antes: la domesticidad. El hablar de domesticidad es describir un conjunto de emociones percibidas, no solo un atributo aislado. La domesticidad tiene que ver con la familia, la intimidad y una consagración al hogar, así como una sensación de que la casa incorpora esos sentimientos y no solo les da refugio. (...) El interior no era solo un lugar para las actividades domésticas- como lo había sido siempre-, sino que las habitaciones y los objetos que contenían adquirirían ahora una vida propia. (...) la domesticidad hogareña dependía del desarrollo de una rica conciencia del interior, una conciencia que era resultado del papel de la mujer en la casa (...) fue sobre todo un logro femenino³⁸³.

Necesitamos comenzar remontándonos a los Países Bajos en el siglo XVII, para encontrar un hito importante como será la feminización de la casa, tal y como narra Rybczynski. Uno de los principales motivos será el uso limitado que se hizo de los sirvientes debido a que las leyes eran explícitas acerca de las disposiciones contractuales y los derechos civiles de los sirvientes. Por ello, la relación entre empleador y empleado no era de explotación, sino de

³⁸¹ SINGLEY, P. y HORWITZ, J. (ed.), *Eating Architecture*, Cambridge, Massachusset, The Mit Press, 2004, p. 10.

³⁸² RYBCZYNSKI, W., *La casa. Historia de una idea*, Argentina, Editorial emecé, 1991.

³⁸³ RYBCZYNSKI, W., *La casa...*p. 84.

compartir las tareas, motivo por el cual las mujeres casadas, independientemente de su condición social o económica, realizaban tareas domésticas.

Un ejemplo claro se aprecia en las mujeres casadas neerlandesas, quienes se encargaban de todo el cuidado y la administración total de su hogar, lo que incluía la cocina. Esto no era muy común en el resto de Europa, por lo que, cuando los sirvientes se encargaban de la cocina, la habitación que albergaba la cocina estaba muy poco diferenciada y tenía un claro papel secundario [Figura 155]. Así, en las casas burguesas de París, la cocina ocuparía una habitación frente al patio, sin acceso directo a las habitaciones principales. En las casas inglesas de los barrios residenciales, la cocina se encontraría en un lugar adyacente a la zona de los criados y siguió estando en el sótano hasta el siglo XIX. En la mayoría de los *appartements*, la “cocina” no supondría más que una cazuela que colgaba dentro de la Chimenea.



Figura 155. Johannes Vermeer, *La lechera*, Rijksmuseum, 1657-1658.

En cambio, para la casa neerlandesa, la cocina será la habitación más importante y, como afirma Paul Zumthor, “se promovió a la cocina a una posición de fantástica dignidad, y se convirtió en algo intermedio entre un templo y un museo”³⁸⁴. Nos encontraríamos los aparadores que contenían las mantelerías, las china y la plata, muy apreciadas. Las paredes se adornaban con utensilios de cobre y bronce muy relucientes. Después hallaremos la chimenea, de gran tamaño y profusa decoración, que contendría el hogar con la tradicional olla colgada sobre él y un tipo sencillo de mueble de cocina. A continuación encontraríamos el lavadero de

³⁸⁴ ZUMTHOR, P., *Daily Life in Rembrandt's Holland*, Nueva York, Macmilland, 1963, p. 41.

cobre, a veces construido en mármol. Los registros muestran como algunas cocinas disponían de bombas de agua interiores e incluso depósitos para una reserva permanente de agua caliente. Todos los elementos mencionados no hacen sino reforzar la idea de la importancia del trabajo doméstico y su búsqueda de la comodidad. El motivo radica en que la persona que más estaba en contacto con el ámbito doméstico, es decir, la señora de la casa, estaba al mando del orden y la disposición de la misma.

La importancia concedida a la cocina reflejaba la posición central de la mujer en la familia neerlandesa. Aunque el marido fuera el cabeza de familia y dirigiera las oraciones antes de comer, las cuestiones domésticas eran plena potestad de la mujer, quien insistía en la limpieza y el orden, ya que era la encargada de velar por el mismo. Como se puede apreciar, es el pragmatismo es el verdadero motivo de su limpieza, dejando atrás planteamientos como el clima o el carácter nacional.

Como vemos, praxis y arquitectura son dos conceptos que van íntimamente ligados. La capacidad de cambio e innovación que se produce en la arquitectura es incuestionable, acelerándose en los últimos 150 años al calor de los avances tecnológicos, culturales y sociales [Figura 156]. Dentro del espacio doméstico, la mujer ha sido en numerosas culturas la encargada de preparar la comida, por lo que la cocina ha estado bajo el control femenino. La evolución espacial de la cocina ha sido reflejo de las nuevas necesidades sociales, especialmente de la mujer, por lo que el análisis de la transformación de este espacio evidencia el proceso de emancipación de la mujer.



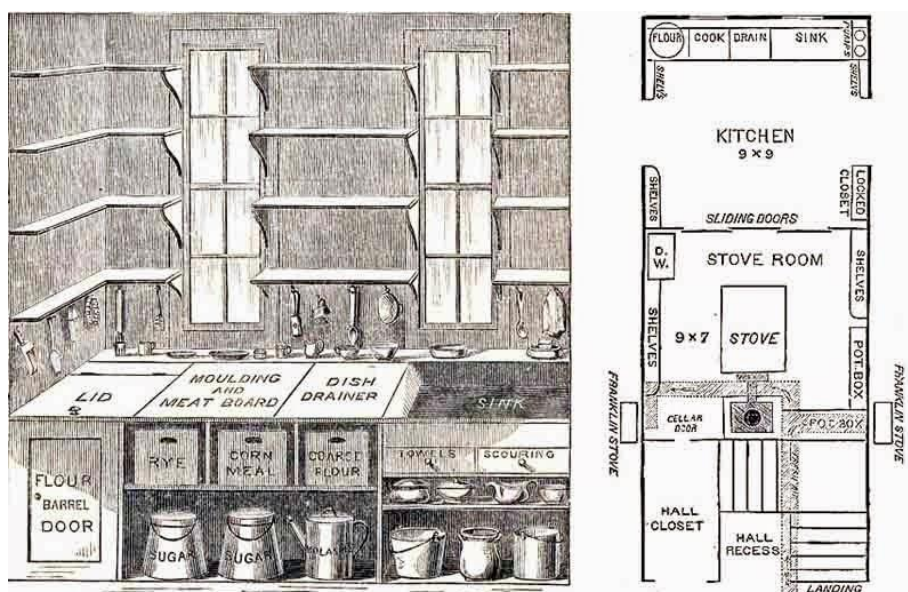
Figura 156. Grabado que muestra el trabajo de los sirvientes en una cocina del siglo XIX.

Desde mediados del siglo XIX, veremos como la cocina y el comedor serán dependencias exclusivamente femeninas donde la mujer (ama de casa y/ o sirvienta) trabaja, separada del resto de la casa y donde los amigos no puedan verla. Para proteger tanto a los visitantes como a los residentes, un buen planeamiento de la casa segregaría espacialmente la cocina y la zona de servicio de los espacios sociales.

En el siglo XIX, la clase media urbana concebía sus casas según las zonas de usos: la zona social dedicada a la atención y recibimiento de invitados y familiares, la zona de servicio para las tareas domésticas y el trabajo de los empleados de servicio doméstico; y la zona privada para dormir y las actividades familiares privadas. Esta disposición presentaba una dicotomía ya que cocinar estaba relegado exclusivamente a la zona de servicio, a pesar de que servir la comida correspondía a una actividad social y a que el comedor fuera uno de los lugares de recepción.

Los comedores eran lugares específicos en los que se podían degustar los platos que habían sido previamente elaborados en la zona de preparación, presidida por la señora del hogar. El comedor había sido decorado con un mobiliario, específicamente diseñado

La señora de clase media del periodo entre 1860 y 1870 estará encargada del hogar estaba en casa, en su "esfera separada", para cuidar a su familia y para ejecutar y vigilar las tareas domésticas. El servicio doméstico era muy popular y era frecuente tener una o dos personas que acudían varias veces por semana a lavar y planchar y a ayudar cuando se tenía invitados. El servicio en el siglo XVIII, y ocasionalmente los niños de vecinos y familiares, tomaban el almuerzo con la familia. En cambio, a mediados del siglo XIX las actividades del servicio se incrementaron con trabajadores inmigrantes, menos bienvenidos a ser tratados como miembros de la familia. Por ello el lugar del servicio quedó más separado arquitectónicamente, más aislado de las habitaciones de recepción de la familia y cuartos privados [Figura 157].



352

El almacenamiento de comida necesita todo tipo de espacios subsidiarios que puedan mantener materiales frescos y secos o limpios por lo que se se hallaban normalmente fuera de la zona de cocina. Para ello se contaba con la existencia de edificaciones exteriores donde se mantendrían la leche fresca o se ahumarían las carnes. Las bodegas contenían lugares de almacenaje para mantener la comida fresca y protegerla de roedores, mientras que comida seca y el pasto estaba almacenado en el ático. También era necesario con contar para el almacenaje del carbón y madera utilizado para la hornilla y que estaría almacenado en bodegas o estanterías. En vez de una sola habitación para la cocina, la preparación de la comida implicaba una red de espacios interconectados, una especie de tela de araña que incluiría espacios sobre y bajo el suelo, añadidos y separados.

Una cocina estándar de clase media se componía de un fogón y chimenea en un lado de la habitación y un fregadero en la otra. La preparación de la comida se beneficia de fogones de hierro o estufas de cocina que funcionaban con carbón o madera. A partir de 1840 se incluía un hervidor para el agua caliente. En este momento, el agua caliente para bañarse provenía entonces de la cocina y bañeras no ancladas eran usadas en numerosas habitaciones, incluida la cocina. Objetos como peladores de manzanas y descorazonadores, peladores de patatas y varillas para batir huevos estaban disponibles a bajo precio y hacían las labores de cocina mas especializadas, sino la facilitaban. Las tuberías interiores estaban disponibles para fregaderos de cocinas y el agua llegaba por bombas de mano y una cisterna. También es importante una superficie continua de trabajo y almacenamiento en cajones debajo de la encimera en aras de una sistematización.

La producción fuera de casa contribuyó a una mayor compactación del espacio de la zona de servicio en la casa de mediados de siglo. En la segunda mitad del siglo XIX, las tiendas

de comestibles proliferaron, almacenando, enlatando y empaquetando junto a otros tipos de comidas preparadas en sus estanterías. Las cocinas ya no necesitan tener una máquina para hacer mantequilla o jabón y los hornos de pan se fueron haciendo más pequeños. Servicios externos y productos, especialmente disponibles en las ciudades, satisfacían algunos de las necesidades que las cocinas proveían anteriormente.

La despensa era “una válvula de control del fluido de tráfico”, los olores y los sonidos de las labores de cocina para proteger el comedor. Los sirvientes eran cruciales en la estructura doméstica del hogar de clase media de mediados del siglo XIX, pero se deseaba que fueran lo menos visto posible. De hecho, los sirvientes contaban con sus propias escaleras y pasillos y el espacio necesario para que pudieran ejecutar las tareas del trabajo de hogar sin ser vistos. La despensa actúa, por tanto, de nexo entre dos mundos: el de la cortesía y sociabilidad en la entrada- ahora un habitación social- y la cocina con la suciedad del trabajo. Aquí podemos establecer dos términos que polarizan este eje comida/comer, que son los extremos “sucio” y “no sucio”, definiendo lo sucio en la manera identificado por la antropóloga Mary Douglas como “elementos fuera de lugar”. La preparación de la comida, cocinar y la disposición de los desperdicios es un asunto sucio.³⁸⁵ Provoca un desorden que continuamente necesita ser limpiado. Los olores emergen como la comida tanto si son calentados como si se pudren, incluso cocinar provoca olores. Cenar en cambio representa el polo opuesto, el limpio:



Figura 158. Escena de labores domésticas, siglo XIX.

³⁸⁵ DOUGLAS, M., *Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*, Barcelona, Gedisa, 1998.

mesa con manteles frescos, vajilla de porcelana, recipientes para contener la comida lista para ser degustada, buenos olores. Un vocabulario de olores recurre en la descripción y en la prescripción de las casas, llamando nuestra atención a la naturaleza polarizada de la preparación de la comida y la zona de servicio. Los comedores debían actuar como separadores de la limpieza conceptual y social de los espacios y la suciedad de los espacios de preparación de la comida y el servicio. El comedor victoriano actuaba como una máscara para el trabajo de la preparación de la comida. El comedor, antes visto como un nexo espacial entre las áreas de la casa, llegó a ser más un alegre espacio designado para albergar el trabajo del hogar en general y específicamente el trabajo de la esposa/ ama de casa serenamente sentada en la cabeza de la mesa.

El antropólogo Jack Goody nos recuerda que quien cocina- hombre o mujer- varía según la cultura³⁸⁶. En Europa, la mujer cocina en casa [Figura 158] mientras que el hombre cocina profesionalmente, al igual que en la antigua Grecia. En África, la mujer cocina en el ámbito público y privado. En la historia americana, el ama de casa era la figura central en ambas esferas: los polos del eje entre lo limpio y lo sucio se corresponden con la mujer, que es a la vez la señora y la sirvienta, ambas productora y consumista en el sistema de la comida y donde ella maneja a la vez los espacios abiertos y cerrados de la casa.

Esta posición ambivalente y conflictiva del ama de casa fue obvia por la configuración espacial en la casa de 1860. El ama de casa trabajaría en el fregadero y en el fuego con los sirvientes; luego ella se pondría su traje de para la cena y entretendría a sus invitados en torno a la mesa del comedor. La segregación de los ámbitos de sucio y limpio efectuados en la arquitectura apoyarían los dos roles que sustentaba la mujer.

³⁸⁶ GOODY, J., *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.

La actitud moderna aparece con los nuevos valores de eficiencia del siglo XX y tiene su reflejo en la organización del hogar, liberando a la mujer para ser más activa en la maternidad y su esfera pública. La "nueva mujer" se uniría a clubs, contribuiría a la comunidad y desarrollaría una vida más allá del hogar. A comienzos del siglo XX, elementos como la fresquera, el ahumadero, la despensa, el ático o la bodega fueron dejando paso a frigoríficos, armarios de almacenamientos y tuberías interiores. Las unidades arquitectónicas fueron reinterpretadas según la demanda y la dispersión de la estructura espacial, debido a la necesidad de trabajo de un grupo de gente, se concentró espacialmente para ser llevada a cabo por una sola persona.



Figura 159. Cocina de 1905, Barcelona.

Podremos apreciar el cambio producido en las cocinas del siglo XX, donde la arquitectura se unifica con el mobiliario, conformando una concepción unitaria entre el plano horizontal y el vertical, de acuerdo con las encimeras y armarios. Los cambios que se produjeron en el mobiliario, gracias a la estandarización, la producción industrial y la incorporación progresiva de nuevos materiales, tuvo como resultado la configuración de una estética en la que el principal objetivo era la funcionalidad, la imagen compacta y las condiciones sanitarias óptimas. Como vemos, la cocina moderna no será

definida en base a la tecnología sino que primará el mobiliario de almacenaje y la preparación de alimentos.

Atendiendo a escritos y comentarios de la época, veremos como la nueva cocina será definida en clave de metáfora. Como recoge Elisabeth C. Cromley, revistas como *House and Garden* realizaron a sus lectores preguntas sobre como sería la cocina ideal, a lo que los lectores contestaron frases como: "todos los elementos debería ser una maquina, cuyas partes de trabajo sean perfectas" (veinte años antes que Le Corbusier). Para otro, la cocina se caracterizaba como "un área de trabajo donde todo el trabajo de medida preciso y limpieza cuidadosa debía ser hecho", o "un laboratorio de cocina", dando un sabor científico a este espacio³⁸⁷. Este lenguaje de tipo científico era paralelo a la aparición de la economía familiar como una disciplina, que apelaba a la teoría de eficiencia como el Taylorismo, primero visto en la producción industrial, para el trabajo de casa [figura 159]. Algunas autoridades incluso recomendaban una vestimenta especial, uniformes de ama de casa para la profesionalización de las tareas domésticas.

La cocina, ahora concebida como un área de trabajo pura y racional, era mejor cuanto más pequeña fuera posible y su objetivo era el de poder estar en el centro de su cocina y alcanzar todos los utensilios y equipamiento desde ese punto, desplazándose desde el centro de la estancia. Los inicios de la ergonomía pueden ser vistos ya desde 1905 cuando la cocina busca la total economía de movimientos, eliminando cualquier esfuerzo fútil e innecesario para coger los utensilios y los elementos para cocinar.

En 1910 se busca el triunfo del funcionalismo, pensando en la organización la preparación de comida de espacios y actividades. En la construcción de cocinas se recomendaba que los elementos de cocina debían tener espacio suficiente para albergar todos los elementos de cocina. La irrupción de la electricidad en los hogares también llegó a la cocina con una mejor iluminación así como la incorporación de

³⁸⁷ CROMLEY, *op. cit.* p. 15.

pequeños motores que podían alimentar los electrodomésticos. La cocina permitía desde su entrada la administración de los espacios como centro de comunicaciones. La buena entrada de personas del reparto, la eliminación de basuras o la escalera de servicio conectaban desde aquí. Se incluyeron pequeños aditamentos como una trampilla para los cubos de basura, o un pequeño armario donde guardar los elementos de limpieza y la ropa de trabajo de la cocina.

La aparición de nuevas cocinas eficientes no afectó a la tradicional disposición de un comedor segregado, ya que los olores de la comida eran todavía un problema. En 1903, la escritora de arquitectura Martha van Rensselaer señalaba que la cocina debía estar bastante separada del comedor para evitar olores molestos a las personas en la mesa, en la sala de estar y con cuidado de que el olor no emergiera a la segunda planta³⁸⁸. Este motivo propició la utilización de puertas cerradas, esenciales para impedir que el olor se extendiera por la casa [Figura 160]. Como vemos, el olor de la comida parecía ofrecer una razón de peso para separar la cocina del comedor de clase media a lo largo de las dos primeras décadas del siglo XX. Como vemos, es imposible no cuestionarse si el olor a mujer también ha sido confinado a este espacio.



Figura 160. Cocina, 1910.

³⁸⁸ VAN RESSELAER, M., "The Claims of the Kitchen", *Country Life in America*, Octubre, 1903, p. 442.

Con las innovaciones en el ámbito del mobiliario, serán muchos los arquitectos que centren su atención en la cocina modular, que sería la preferida debido a las oportunidades de configuración que ofrecían. Entre ellos destacan Le Corbusier en la Ville Savoye de 1929 o un año más tarde Adolf Loos en la casa Müller de Praga, quienes incluirían cocinas con puertas correderas o pintadas de colores, respectivamente. Estas innovaciones tienen su antecedente directo de la cocina modular continua en el diseño firmado por Catharine Beecher y que consistía en un banco de cocina modular que combinaba superficie de trabajo, espacio para almacenar y pila de lavado [Figura 161]. Pero el germen de todos estos cambios, que impulsaron la renovación de la cocina, no venían del plano arquitectónico propiamente dicho, sino que tuvo su origen en las investigaciones sociológicas lideradas por Christine Frederick³⁸⁹.



Figura 161. Le Corbusier, cocina de Villa Savoya, 1929.

A principios de siglo, la revista *Ladies' Home Journal* patrocinó una investigación que, dirigida por Frederick, analizó cada una de las labores que se desarrollaban en la cocina³⁹⁰. Con el fin de racionalizarlo, la autora comparó el trabajo en la cocina con la línea de montaje de una fábrica, enlazando con ideas preeminentes

³⁸⁹ ZABALBEASCOA, A., *Todo sobre la casa*, Barcelona, Gustavo Gili, 2011.

³⁹⁰ FREDERICK, C., *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*, Michigan, University of Michigan Library, 2006.

en la época como el fordismo y el taylorismo. Basada en estas premisas, el objetivo radicaba en la optimización de los movimientos en aras de una economía de medios y esfuerzos para el aumento de la producción. Bien es cierto que los modos de una fábrica distan mucho entre sí, son esferas bien distintas, pero es incuestionable que sus experimentos supusieron el inicio de investigaciones que tuvieron como resultado la modernización de la cocina.

De esta investigación se extrajeron numerosas ideas. Entre los elementos que quiso transformar, Frederick propugna que la despensa y la alacena deben dejar de ser espacios separados para convertir las despensas en armarios dentro de una habitación única. Las cocinas se extienden, incorporando el espacio de las antiguas despensas y prescindiendo de las habitaciones anexas gracias a que no se contaba con servicio doméstico y las compras eran cada vez menos frecuentes. Este nuevo espacio de las despensas, recién incorporado, se adaptó como comedor, amueblado con bancos y una mesa. En un primer momento tendría una función auxiliar, para realizar allí el desayuno, pero posteriormente se configuraría como el comedor habitual. Al comer allí, la cocina pasa a convertirse en una nueva zona de estar de la casa, alejándose de la humeante y grasienta atmosfera que antaño la configuraba.

En su estudio, Frederick propuso la apertura de la cocina para quienes cocinaban, es decir, las mujeres, no quedarán aisladas del resto de la vida familiar y pudieran, a la vez, cocinar y vigilar a los niños. A pesar estas premisas, esta apertura era solo visual, ya que se recomendaba mantenerlas cerradas por cristales correderos para proteger el salón de ruidos y olores. Frederick se convirtió también en defensora de inventos como las toallas de papel, sustitutos de los trapos y paños de cocina. Su finalidad última era la de facilitar el trabajo de las mujeres, mostrando en su análisis cierta obsesión por el ahorro de tiempo.

Vistos desde nuestra perspectiva actual, los estudios de Frederick serían tachados de esquemáticos y simplistas, ya que en la actualidad,

la función de la cocina va más allá de la mera producción de alimentos. La cocina supone una suerte de sala de máquinas y extensión del salón familiar. Los análisis de Frederick se asemejan al análisis de un robot, obviando las interacciones más usuales como consultar una receta, limpiar encimeras o remover una salsa de cocción lenta. De todos modos, la autora puso en relevancia la necesidad de optimizar el aprovechamiento del espacio de la cocina y del tiempo del cocinero pero, quizás el aspecto más destacado sea que enunció la necesidad de planificación en cualquier tipo de arquitectura. Todas estas ideas fueron tomadas muy en cuenta entre los arquitectos progresistas de la Bauhaus.

La Bauhaus, la escuela que nació en Weimar en 1919 y que vio forzada su disolución en 1933, no estuvo ajena sensible a los análisis de Frederick. Su director, Walter Gropius, junto a destacados profesores, propuso el diseño de una vivienda en 1923. Si nos detenemos en la cocina, nos encontraremos que estará conformada por grandes espacios para el almacenamiento, buscando el máximo aprovechamiento de las superficies de trabajo y una iluminación y ventilación natural a través de una ventana basculante. Otro hito importante en el desarrollo de la cocina dentro de la Bauhaus tendría lugar cuatro años más tarde. En la exposición Weissenhof en Stuttgart, serán numerosos los arquitectos de la Bauhaus los que tendrían la oportunidad de aportar sus ideas para una vivienda mejor³⁹¹. La asesora de la muestra, Erna Meyer, fue la encargada de difundir las ideas para una cocina en la que se dejaba notar la influencia de Frederick, defendiendo la configuración de una estancia en la que la mujer pudiera trabajar sentada³⁹².

³⁹¹ WICK, R., *La pedagogía de la Bauhaus*, Madrid, Alianza Forma, 2007.

³⁹² Al hablar de la mujer en la Bauhaus es muy interesante tener en cuenta las aportaciones de Mercedes Valdivieso. Destacaremos al respecto su publicación sobre las mujeres de la Bauhaus. (VALDIVIESO, M., "Retrato de grupo con una dama, El papel de la mujer en la Bauhaus", en CALVERA, A., MALLOL, M. (eds.), *Historias desde la periferia: historia e historias del diseño*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2001). Muy ilustrativa fue la conferencia titulada "Mujeres de la Bauhaus" celebrada en el marco del Seminario Internacional *Mujeres y Arte de Vanguardia. Definiciones de un espacio intermedio*, organizadas por LHACPG,

Tras las huellas de Frederick y Meyer, los arquitectos de la Bauhaus tuvieron en cuenta el estudio de los tiempos que se tardaban en realizar cada una de las funciones habituales en una cocina. La cocina es entendida como un espacio temporal, habitable y tridimensional, que va más allá de la dos dimensiones arquitectónicas. Fruto de estos estudios, el proyectista Marcel Breuer ideó, en 1926, una cocina cuyo objetivo residía en la clasificación de las labores culinarias que dividía la estancia en zonas de lavado, preparado y cocción. Otro arquitecto de la Bauhaus, J. P. Oud, iniciaría en 1927 el proyecto de amueblar la casa que había proyectado para la exposición de Weissenhof, para la cual diseñó una cocina que actuaba como sala de paso. Para llegar al comedor, la cocina actuaría como una estancia que podía cerrarse gracias a puertas correderas de cristal, quedando separada pero no aislada del resto de la vivienda. Esta cocina sería la predilecta de Erna Meyer, que la destacó entre las propuestas por los demás arquitectos de la muestra.

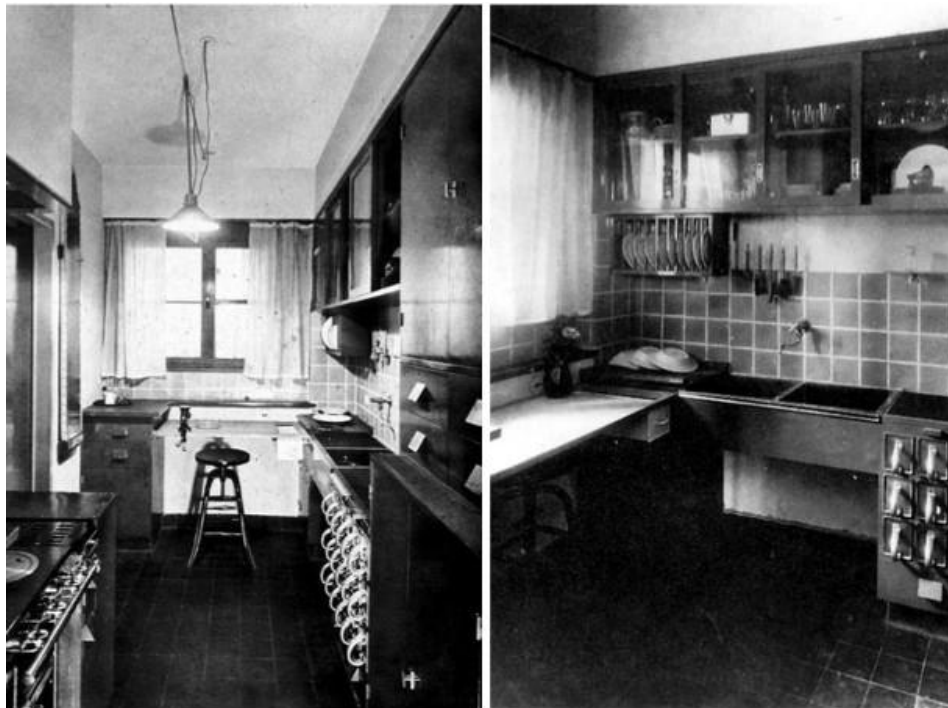


Figura 162. Grete Schütte-Lihotzky, *cocina Frankfurt*, 1926-1927.

La transformación de la cocina en el siglo XX es indiscutible, pero quizás uno de los ejemplos más destacados será la "Cocina Frankfurt" creada en 1926-1927 por la arquitecta Grete Schütte-Lihotzky [Figura 162]. Tras la Primera Guerra Mundial, miles de estas cocinas fueron manufacturadas para las casas de acogida públicas creadas en los alrededores de Frankfurt-am-Main, Alemania. Schütte-Lihotzky diseñó una cocina compacta y ergonómica, en la que se produce un aprovechamiento del almacenaje, recursos y superficies de trabajo, reflejando la transformación de la vida de la gente ordinaria en una ambiciosa escala. Previamente escondida, como un sótano o un anexo, la cocina se convirtió en este momento en un puente de unión entre el pensamiento moderno y la esfera doméstica. – un campo de pruebas para nuevos materiales, tecnologías y fuentes de energía, y el inicio de la reorganización racional del espacio y la labor doméstica en la casa.

La nueva cocina es un concepto de entreguerras que encarna los principios modernos de eficiencia, higiene y estandarización, aparecido en numerosos puntos de Europa y los Estados Unidos. Estas cocinas modernas reflejaron el deseo idealista del poder transformativo del arte y la tecnología para ejercer un cambio social. Bajo estos preceptos, la icónica cocina Frankfurt, diseñada por Margarete (Grete) Schütte-Lihotzky sería producida en masa para las casas públicas creadas tras la Primera Guerra Mundial³⁹³.

Tras el conflicto bélico, la cocina, largamente ignorada por los diseñadores, comenzó a atraer la atención arquitectos, quienes intentaron transformar los espacios que previamente habían sido considerados insanos y por ello debían permanecer escondidos de la vista. La nueva cocina fue racionalmente planeada e industrializada para el consumo popular. Para ello se simplificaron las plantas de las casas y se hicieron innovaciones con el uso de construcciones prefabricadas. Todo

³⁹³ KINCHIN, J., *Counter space: Desing and the Modern Kitchen*, Nueva York, The Museum of Modern Art, 2011.

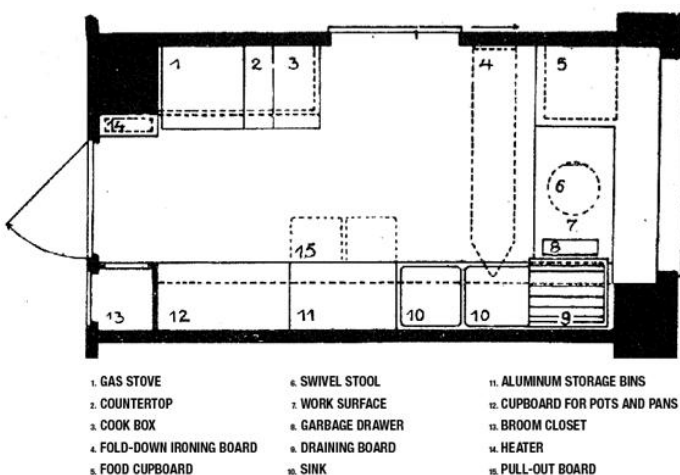


Figura 163. Grete Schütte-Lihotzky, Plano de la cocina Frankfurt, 1926-1927.



Figura 164. Interior cocina Frankfurt.

este planteamiento arquitectónico fue combinado con el deseo de vencer el trabajo soporífico y la optimización eficiente, dando como resultado un espacio compacto y práctico que sería central para el funcionamiento de la casa moderna [Figura 163].

En el periodo de entreguerras, la nueva cocina sirvió como campo de investigación para nuevos materiales y tecnologías. El aluminio y el cristal resistente al calor permitían el desarrollo de nuevos productos, y la creciente disponibilidad de electricidad y gas revolucionó el diseño de elementos. Las grandes compañías, especialmente en Estados Unidos, establecieron modernas cocinas de prueba, empleando profesionales de la economía del hogar para colaborar con diseñadores industriales en la innovación de productos en la expansión de mercado. La cocina Frankfurt fue diseñada como un laboratorio o factoría, basada en las teorías contemporáneas sobre eficiencia, higiene y flujos de trabajo. Planeando el diseño, Schütte-Lihotzky, tuvo en cuenta detallados estudios de movimiento temporal y entrevistas con amas de casas y grupos de mujeres.

Cada cocina se completaba con sillas giratorias, una cocina de gas, almacenamiento construido, una tabla

de planchar plegable, luz de techo ajustable y eliminador de basuras [Figura 164]. Las latas de aluminio con nombres proveían la organización de productos como el azúcar y el arroz, que se deterioraban fácilmente. Cuidadosa atención se dio a materiales para zonas concretas, tales como para los recipientes de harina de avena (para evitar pequeños gusanos) y superficies de corte en madera de haya (para resistir la humedad y marcas de cuchillos).

Después de leer el libro de Christine Frederick sobre eficiencia doméstica en 1921, Schütte-Lihotzky llegó a convencerse de que "los esfuerzos de la mujer por su independencia y desarrollo personal significaban que la racionalización de las tareas domésticas era absolutamente necesario"³⁹⁴. Su objetivo primario en el diseño de la cocina Frankfurt era reducir las tediosas labores de la mujer en la casa. El diseño de una cocina para la mujer promovió la modernización de los hogares en Frankfurt para aquellos quienes veían cocinar y limpiar como un trabajo femenino, pero como Schütte-Lihotzky señaló, "la verdad del asunto era, yo nunca había estado encargado de las tareas domésticas antes de diseñar la cocina Frankfurt, yo nunca había cocinado y no tenía idea de cocinar"³⁹⁵.

En Alemania, la Guerra y la inflación precipitaron la crisis inmobiliaria en todas las grandes ciudades alemanas, incluyendo Frankfurt. La respuesta sería un ambicioso programa conocido como la Nueva Frankfurt, iniciativa que implicó la construcción de viviendas asequibles y modernos dispositivos en toda la ciudad. En el núcleo de esta construcción estuvieron alrededor de 10.000 cocinas diseñadas por Grete Schütte-Lihotzky y construidas como un elemento integrado en estas unidades de residencia.

De Moscú a Praga, de Bruselas a Berlín, las cocinas eran el corazón de proyectos radicales para modernizar las casas y renovar las ciudades manteniendo el espíritu de una nueva era. Concebida como

³⁹⁴ *Counter Space, op. cit.*

³⁹⁵ *Ibidem.*

una galería de preparación de comida, diferentes variaciones de la nueva cocina compartieron la admiración por motivos científicos y aspiraciones utópicas de una sociedad más igualitaria. La Nueva cocina buscaba la transformación de la vida diaria desde el ámbito de la cocina, cambiando el modo de comportamiento y provocando una mejora social. Durante la gran depresión, Franklin D. Roosevelt con su New Deal, tendría similares objetivos con la promoción de la nueva cocina en los Estados Unidos. La Nueva cocina encarnaba la economía de recursos, la higiene y la salud, valores esenciales en esta época.

Las barreras entre cocina y comedor se rompen a finales de 1930. Tras la segunda guerra mundial, coincidiendo con la expansión de la arquitectura moderna, veremos que aunque los hogares de nivel medio poseían cocinas separadas del salón, los hogares de mayores ingresos contaban con diseñadores arquitectos que traían nuevas aperturas al espacio domestico. La cocina abierta con barra de *L'unité d'habitation* de Marsella de Le Corbusier (1950) fue diseñada con las últimas tendencias en materiales. Con encimeras de acero inoxidable, su mobiliario combinaba distintos colores, disponía de un pasaplatos y una barra que sustituía a la mesa en la que sentarse a comer, y desde ella podía verse el resto de la vivienda.

Esta nueva arquitectura abierta rechazaba las habitaciones en aras de áreas funcionales. La feria mundial de 1939 exhibió la "casa de cristal" presentando un concepto abierto de la sala de estar y comedor con paneles que dividían el espacio en habitaciones que uno desearía. Las mesas y sillas se localizaban al final de una gran sala de estar y una encimera que actúa como una península de cocina demarca las permeables relaciones de lo que una vez fue la cocina y lo que una vez fue el comedor.

A mediados del siglo XX, la evolución de la cocina buscará abrirse al resto de la casa, recuperando su relación con el resto de la vivienda. Poco a poco veremos como la conexión entre cocina y comedor se intensifica como se observa en las *Usonian Houses* de Frank Lloyd Wright (sobre todo con la Herbert Jacobs en Madison, Wisconsin, de 1936) y Mies van der Rohe con su casa *Farnsworth* [Figura 165] en Illinois (1946). Este arquitecto nombrará a la cocina como “área de trabajo” y estaba en comunicación visual directa con el área de comedor. El origen de estas ideas hay que buscarlos, una vez más, en las ideas de Frederick. El ama de casa podría participar en la vida social con la familia y amigos, manteniendo una conversación a través de las estanterías de platos y vasos. Electrodomésticos eléctricos también contribuirán a hacer más autónoma las cocinas con cafeteras eléctricas, tostadoras, etc.



Figura 165. Mies Van der Rohe, Cocina Casa *Farnsworth*, 1946.

El comedor suponía un vestigio de un tipo de vida pasado de moda, motivo por el que la cocina se expandirá, abriéndose al resto de la casa en busca de socialización. La cocina de 1950 [Figura 166] llegaría a ser un tipo de sala de estar desde el cual la madre controlaría toda la actividad doméstica. Un planeamiento abierto permitía a la persona encargada de la cocina tener una visión de las zonas sociales adyacentes con la finalidad de participar de la vida social de la casa. El olor de la comida que emergía de la cocina era interpretado como un encantador reclamo para llegar y comer las deliciosas cosas, tanto en la cocina como en una mesa dispuesta al final de



Figura 166. Ama de casa en la cocina, años 50.



Figura 167. Anuncio de cocina, 1975, RTVE.

sala de estar y abierta a la cocina. No solo los miembros de la familia sino también los invitados estarían invitados a acceder a la cocina para servir cocteles y tomar canapés en la isla de formica de la cocina.

Hay que matizar que el planteamiento de la cocina como espacio abierto al resto de dependencias de la casa no implica necesariamente la transformación de la cocina en un espacio social. Esta transformación de escondido a abierto, de zona de trabajo doméstico a espacio de socialización, mediante la proposición de un plan abierto está vinculado a la evolución de la economía doméstica y a los cambios en los roles de la mujer, quedando los ideales estéticos de la arquitectura moderna en un segundo plano.

La cultura tras la Segunda Guerra Mundial ha hecho una relectura de las antiguas distinciones entre trabajo y ocio, limpieza y suciedad. El trabajo de cocina, una vez sucio y apestoso, es reinterpretado como actividad placentera de cenar y sociabilizar. El ama de casa fusiona en ella los dos papeles, de sirvienta y señora, los polos de sucio y limpio, de comedor y cocina, que ahora están unidos indisolublemente. El ejemplo más claro se aprecia en el delantal: hecho de delicados materiales para adornar

al anfitrión, es en cambio el símbolo de un trabajador de la cocina. Desde 1960, cada vez más y más mujeres de clase media tienen trabajos remunerados, dejando sus salas de estar-cocinas por lugares de trabajo [Figura 167]. Pero la asociación entre comida, socialización y calor emocional continúa asociado a la cocina, estando reflejado en cómo el espacio doméstico es representado. A pesar de todo, la arquitectura presenta solo una fantasía de relax social. En la práctica, una arquitectura que expone los avatares de la cocina, olores y muestra a la vista el trabajo a los invitados, es difícil de mantener.

3.3.2. ¿Por qué no hay grandes mujeres cocineras? Las artistas cocineras

La mujer se ve abocada a desarrollar la creatividad a través de las tareas que se les han asignado a su género: la costura, las labores de casa o la cocina. Es curiosa la dicotomía que se produce en una de estas tareas, la cocina. A pesar de ser uno de los terrenos asignados a las mujeres, ellas apenas han logrado destacar en el ámbito culinario, al contrario que los hombres, quienes copan la práctica totalidad de este ámbito. De hecho, si hacemos un ejercicio de memoria, veremos cómo será prácticamente imposible encontrar nombres femeninos y serán hombres quienes vengán ocupar dichos espacios. Es, por tanto, cuanto menos paradigmático que los grandes cocineros hayan sido en su plena mayoría hombres. Es en este momento cuando, al igual que hizo Linda Nochlin en el ámbito de la historia del arte, nos planteemos cuáles han sido los motivos por los que las mujeres no han destacado en el ámbito al cual habían sido designadas por su condición de género: la cocina.

Así lo hizo Louis Banner en 1972 en su artículo "Por qué no ha habido grandes mujeres chef" ("Why women have not been great

chefs")³⁹⁶. El título de este artículo nos ofrece algunas ideas sobre las cuales pivotan sus planteamientos. En él, Banner cuestiona los motivos por los cuales la mujer, la cual estaba ligada por su condición de género a la cocina como una de sus actividades domésticas, no ha destacado en el ámbito de la gastronomía, a diferencia de los hombres, quienes estaban alejados de la cocina como actividad fundamental. Pero el rasgo que más destaca es la similitud del título uno de los textos clave en la historia del arte feminista. La referencia a un artículo que supone la base sobre la que pivota la historiografía artística de género como es el texto de Linda Nochlin, *¿Por qué no ha habido grandes mujeres artistas?* (1971) no es mera casualidad sino más bien causalidad ya que supone un referente clave en la concepción teórica que quiere defender Banner mediante la aplicación de dicho discurso al mundo de la cocina.

Conocemos, gracias a la aportación de Linda Nochlin, los motivos y circunstancias por los cuales las mujeres, por su condición de género, se vieron imposibilitadas a desarrollarse en el ámbito artístico debido a condicionantes sociales. Es en esta línea en la que Louis W. Banner se centra para analizar las razones y motivos por el que cocinar, entendido como lo doméstico, se enlaza con la idea de subordinación que implica el ser mujer y cómo, en cambio, cuando hablamos de cocinar en términos de arte y profesión, está asociada al ideario masculino.

De hecho, a lo largo de la historia, aquellas mujeres que, como Julia Child o Fannie Farmer, habían estado vinculadas con la cocina públicamente, solo lo hacían como meras trasmisoras de aquella cocina de recetas clásicas, alejándose de la posibilidad de crear obras de arte en su cocina. Un ejemplo claro de esta distinción está en la aparición de los Recetarios. Tras su aparición, quienes no saben leer quedaron excluidos del arte de la cocina profesional, siendo la mujer la principal damnificada. La mujer se vio por tanto relegada a la cocina informal, la del ama de casa.

³⁹⁶ BANNER, L. C., "Why Women Have Not Been Great Chefs", *South Atlantic Quarterly*, nº 72, 1973, pp. 198-212.

Que la gran cocina es para los hombres lo manifiesta hasta la elección del propio lenguaje. Al igual que con *Old Mistresses* se denunciaba que no existía el término femenino de *Old Master* (Grandes Maestros); la feminización del término connotaba significaciones peyorativas, ya que *Mistresses* venía a significar “amante” o “querida”. Es muy interesante el valor de la palabra, del lenguaje, que nunca es inocente. Muy al contrario, el lenguaje discrimina a la mujer. Francia ha sido clave en el desarrollo de la alta cocina y de su lengua proviene los términos que designan a aquellos que se adentran en la cocina. Vemos como la palabra para designar a una persona que cocina puede ser *le cuisinier* (en masculino) o *la cuisinière* (en femenino). En cambio, *chef* es solamente *LE chef*. Una mujer, en todo caso, podría denominarse *Cordon bleu*, un apelativo que no es equiparable a la resonancia del valor que implica la palabra *Chef*. Como vemos, el lenguaje ha sido siempre un arma a favor del hombre que ha dominado, dentro del sistema patriarcal, a la mujer desde diferentes medios y, el condicionamiento del lenguaje, indeleble pero insistente, va fraguando poco a poco en los imaginarios colectivos.

Uno de los aspectos claves de este texto es la afiliación de la mujer a la cocina por su condición de género y su imposibilidad de ser profesional en este campo. De hecho Banner comienza el texto recogiendo la idea de que no existe la posibilidad de que la mujer pueda llegar a ser profesional por “ciertas deficiencias naturales femeninas”. Estas deficiencias hacen que la mujer sea incapaz de tener un gusto sensitivo esencial para la creación de diferentes platos, tener las destrezas necesarias para prever una gran mesa o todo aquello que exija la discriminación del gusto. Sobre esta idea se alzarán algunas voces como la de Joseph Wechsberg “Sólo los hombres tienen la técnica, la disciplina y la pasión que hace de cocinar consistentemente un arte”³⁹⁷. En la misma línea se pronuncia Page Smith,

³⁹⁷ “Only men have the technique, the discipline, and the passion that makes cooking consistently an art.”

Cuando las mujeres pueden ser grandes cocineras, muy pocas son grandes chefs. La cocina de una mujer es personal. Ella cocina para aquellos que ella ama y desea alimentar; su cocina es en consecuencia sacramental. El chef famoso es un artista culinario lo cual es algo bastante diferente. Ella cuenta orgullo en su comida per se y es capaz de destacar para el comensal³⁹⁸.

Como vemos, la mujer es incapaz de llegar al nivel del hombre, ya que no posee de ciertas capacidades que ellos sí poseen gracias a las que consiguen destacar. De igual forma, la mujer cocina como vehículo para cumplir su función de nutrir, es el principal objetivo de ella como mujer, creando una especie de acto, tal y como denomina Page Smith, sacramental. En este momento no podemos evitar recordar cómo la mujer poseía una función nutricia, de generar alimento (incluso desde ella misma durante la lactancia materna). Dicho sentimiento convierte al acto de comer en una vuelta a lo primitivo, a lo esencial, lo irracional y lo animal. Esto se aleja de lo que ejecuta el chef, en el que no prima la necesidad de nutrirse, sino la experimentación de los sabores, yendo hacia una sensación más intelectual que física, convirtiéndose en un arte.

Y, al igual que el texto de Nochlin refleja cómo numerosos sociólogos se hacen eco de la nula presencia de mujeres genios a lo largo de historia del arte en contraposición a la presencia única de genios de género masculino, transmite la vinculación entre la idea de genio y el género. En el ámbito gastronómico, a pesar de que las mujeres han sido grandes cocineras, los hombres han ocupado los puestos más destacados, prevaleciendo el mismo planteamiento que tenía lugar en la Historia del Arte. Por ello, mientras ellos se han dedicado a dirigir grandes restaurantes y hoteles, las mujeres se han limitado a los libros de cocina, a transmitir su información de unas a otras.

³⁹⁸ "While women may be great cooks, very few are great chef. A woman's cooking is personal. She cooks for those she loves and wishes to nurture; her cooking is thus sacramental. The famous chef is a culinary artist which is something quite different. He takes pride in the food per se and is able to detach it from the eater."

Como vemos, se nos plantea la dicotomía entre arte y artesanía. El artista expresa sentimientos e ideas a través de sus obras, quedando en segundo término cualquier beneficio económico. El artesano, en cambio, parte de otro punto; su trabajo tiene un fin práctico y funcional y entre sus objetivos, al menos en un primer momento, no se encuentra la transmisión de sensaciones, aunque puede llegar a hacerlo.

En contra a esta preeminencia del hombre en el ámbito gastronómico, la mujer desempeñó un papel decisivo, a pesar de su condición de subalterna, gracias a las cuales se produjo la adaptación de productos de los nativos americanos a la cocina tradicional inglesa. De esta forma se produjo la entrada e incorporación de la cocina criolla de Nueva Orleans, donde las esclavas africanas combinaban las instrucciones de sus amas, las técnicas africanas y los conocimientos de los indios sobre la utilización de productos locales. De igual forma, no podemos olvidar la labor de transmisión llevada a cabo por las mujeres a través de los libros de cocina que, si bien huían de las complejidades de la alta cocina, suponían una simplificada transmisión de conocimientos que formaron un sustrato en la sociedad, formando parte del acervo cultural.

Como vemos, la conclusión de Banner se encuentra en la línea de la tesis de Linda Nochlin. No ha habido grandes mujeres *chefs*, al igual que no ha habido grandes mujeres artistas o en cualquier otra profesión, debido a una serie de razones sociológicas, históricas y psicológicas. A pesar de ello, la mujer ha tenido un papel determinante en la creación de nuevos platos y nuevas cocinas, además una importante labor de transmisión a través de los libros de cocina.

La mujer no ha tenido acceso al arte, y la única posibilidad de desarrollar su creatividad ha sido tradicionalmente asociada a sus labores, aquellas que solo les están permitidas desarrollar en el ámbito doméstico. Tras estas lecturas podemos extraer dos ideas principalmente. En primer lugar se entiende que el acto de cocinar

necesita un componente de creatividad que se ha considerado a menudo ajeno a la condición femenina y es por esta razón por la cual los hombres destacan en ese campo. De igual forma, la cocina no permite a las mujeres salir del espacio doméstico y equiparase a los hombres, porque ellas deben atender al resto de actividades domésticas y no pueden dedicarse en exclusiva a la cocina. Como hemos visto, la cocina se concibe como una actividad que requiere creatividad mientras que a la mujer se le considera incapaz de ser creativa. Es lo mismo que ha sucedido en el arte y que durante siglos ha sido utilizado para considerar a la mujer en menor grado que los hombres.

En los años setenta, las mujeres artistas promoverán obras de arte en el que autoafirman su género mediante la proyección de las tareas designadas de género: las mujeres a través de la cocina. Este papel revisionista hace que sean numerosas las artistas mujeres que reivindiquen su feminidad en de aquello que se les había sido impuesto por el sistema patriarcal. Por ello numerosas artistas se sirven de aquellos que la han definido y lo utilizan como arma arrojada contra la sociedad, redefiniéndose y denunciando sus expectativas y los roles a los que ha estado sometida³⁹⁹. Las mujeres también utilizarán la cocina haciendo referencia a que las labores domésticas eran los únicos márgenes desde los cuales podían desarrollar su creatividad ya que se les había negado el acceso a la labor artística.

Como vemos, estas artistas poseen diversos objetivos que pondrán en práctica en la conformación de sus obras. En primer lugar reivindican el papel de la mujer en la historia del arte, que siempre ha estado supeditada al mandato del hombre dentro de un sistema patriarcal y de todas esas mujeres que han estado a la sombra de sus maridos, oscuras en la historia. En segundo lugar, reivindican la creatividad en la mujer. Ella también es creadora, de hecho es incluso creadora de vida, equiparándola con la madre naturaleza. En

³⁹⁹ Aliaga, J. V., *Orden fálico, op. cit.*

tercer lugar, las artistas pretenden reivindicar la creatividad que se le había negado a la mujer por su género y que solo podía desarrollar en la cocina. Por ello, a través de la presencia de la comida como temática en las producciones artísticas se produce una reivindicación y autoafirmación de la mujer respecto a su condición de género, en el que la combinación de cocina y arte deviene una utilización de lo definitorio como reivindicativo⁴⁰⁰.

Numerosas artistas, insertas en este contexto, abordaron el papel de la mujer y su autorreivindicación de género en la cocina a través de sus obras, destacando Martha Rosler, Judy Chicago o el colectivo Womanhouse. Las mujeres artistas han ubicado uno de sus terrenos de juego en su lucha por la liberación identitaria en el entorno y las labores del hogar; un hábitat que la mujer puede sentir como propio y, a la vez, como enajenador. En estas cocinas se deja de lado la comida, centrándose en hablar, polemizar y cuestionar las ideas recibidas y todavía en vigor sobre la femineidad. Nos encontraremos con una cocina que, lejos de ser un lugar acogedor, supone un lugar adusto si no fuera por el sentido del humor que potencia sus razones.

El cuerpo fragmentado femenino y su presencia en la publicidad estarán presentes ya en las primeras obras de la artista Martha Rosler, quien abordará de forma crítica en el contexto de la posmodernidad el papel de la mujer en la sociedad y ambientará dos de sus obras más paradigmáticas (*Semiotics of the Kitchen* y *A Budding Gourmet*) en la cocina, esfera de la mujer.

El imaginario artístico de Martha Rosler, recogido de forma amplia en la exposición *La casa, la calle y la cocina* celebrada en el Centro José Guerrero en 2009, concibe a la cocina como uno de los vértices en su producción. Como Juan Vicente Aliaga recoge en el catálogo de dicha exposición, la producción de Martha Rosler alberga “algunas obras realizadas en vídeos

⁴⁰⁰ Es muy interesante resaltar aportaciones como la de BUTLER, J., “Acerca del término queer” en: *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del sexo*, Buenos Aires, Paidós, 2002.



Figura 168. Martha Rosler, *Cold Meat*, 1972, Tate, Londres.



Figura 169. Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen*, 1975.

sobre los distintos usos de la alimentación, el valor de la comida en las sociedades pudientes frente a otras en que el hambre impera⁴⁰¹. En algunas corrientes feministas de la posmodernidad la identidad de género se entiende como construcción, idea que comparte Martha Rosler en su obra y que toma entidad en la célebre máxima de Simone de Beauvoir: "No se nace mujer, se llega a serlo"⁴⁰².

En los fotomontajes presentes en su producción, Rosler juega con recortes de publicidad a construir una mujer que, mediante la incongruencia visual, mezcla partes de cuerpos femeninos con objetos. Esta fragmentación de la mujer nos remite a una búsqueda del sentimiento sexual que prevalece escogiendo las partes del cuerpo que pueden resultar más eróticas y definitorias de lo femenino: los senos, las piernas y el trasero [Figura 168]. Pero también nos hace reflexionar sobre cómo estas partes del cuerpo son atacadas especialmente como castigo mediante la mutilación, buscando la supresión de su femineidad y capacidad de placer (como ocurre con la ablación del clítoris y el planchado de pechos), negando sus rasgos definitorios de género o como castigo para evitar el

⁴⁰¹ AA.VV., *La casa, la calle, la cocina*, Granada, Ed. José Guerrero, 2009, p. 22.

⁴⁰² BEAUVOIR, S., *El segundo sexo*, 2 vols., Buenos Aires, Siglo XXI 1987, p. 247.

disfrute sexual, reservado sólo para el hombre. La mujer es comparada con el objeto, la cosificación llevada al paroxismo en obras como *Cold Meat* (la carne femenina en una nevera) o *Hot Meat* (un plano con los senos de perfil en una cocina de gas)⁴⁰³.

Pero quizás una de las obras más paradigmática en la producción de Martha Rosler en relación con la comida será *Semiotics of the Kitchen* (semiótica de la cocina) de 1975 [Figura 169]. Esta obra supone uno de las primeras manifestaciones en los inicios del videoarte; junto, a por ejemplo, el humorismo conciso e impávido de William Wegman⁴⁰⁴. Es un vídeo de menos de siete minutos de duración en blanco y negro en el que aparece la artista vestida con un delantal frente a la cámara. Martha Rosler empieza su demostración de los utensilios de cocina en orden alfabético (de *apron* [delantal] a *tenderizer* [maza]) al estilo de un programa de televisión aparentemente convencional. Durante el vídeo, empuña una serie de utensilios de cocina mientras pronuncia el nombre del objeto en orden alfabético y realiza un gesto con el que desdice la función instrumental habitual del objeto mismo. En algunos se acentúa la actitud agresiva como con el picahielos, mientras que con otros recae en lo anecdótico, como con la cuchara. A continuación la obra se convierte en una representación cuya vertiente crítica se deriva no sólo de la precisa, analítica y enfática comprensión de la cuestión por parte de la artista, sino también de la estructura formal de su actuación.

En su presentación sutilmente anárquica y cómica de los utensilios, Rosler trata sobre la agresividad inherente de "la mujer en la cocina", tanto desde el exterior como desde el interior. Hiende el aire con un tenedor (en la dirección del espectador) y vierte el contenido virtual del cucharón en el espacio que hay a su lado. Al demostrar la posición

⁴⁰³ AA.VV., *La casa, la calle, la cocina...op. cit.* p. 31.

⁴⁰⁴ Wegman, por cierto, es autor de un video, *Semi- buffet: a televised Dinner Party* (1975) que, por algún motivo incierto, ha permanecido sin distribución durante muchos años. Según referencias, contrapone en un mismo decorado la celebración, protocolos, maneras de mesa, de dos ágapes simultáneos; uno ceremonioso y encopetado, el otro con la informalidad de un buffet frío.



Figura 170. Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen*, 1975.



Figura 171. Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen*, 1975.

instrumentalizada de la mujer, Rosler – siguiendo la lógica de su orden alfabético– finalmente se convierte ella misma en un utensilio más, aunque no personifica un utensilio sino la inicial: con su cuerpo escribe las letras U, V, W, X, Y, Z, lo que a su vez significa que su cuerpo queda escrito por ellas. Vicente Aliaga presta atención al signo, tanto verbal como gestual, que logra dotar de contenido y acompañar gráficamente las acciones humanas⁴⁰⁵. En su (representado) sometimiento a la “insistencia de la letra”, Martha Rosler muestra claramente que no se trata únicamente de un papel al que sus “personajes” están sujetos, sino un papel social atribuido que podría y debería cambiarse. También muestra que las estructuras de poder, dominación y sumisión y sus ramificaciones ideológicas tienen que ser detectadas y analizadas no sólo desde las perspectivas política, social y económica, sino también dentro del propio sistema lingüístico y de signos que constituye el orden de lo simbólico. Letra por letra, Rosler navega por el léxico culinario con un utensilio de cocina diferente para cada letra. La Z es la réplica de la marca del Zorro, una referencia cinematográfica, y al final de toda la obra la artista realiza un encogimiento de hombros, de alguna manera desactiva la lectura negativa de la parodia. El enfoque en la lingüística y las palabras es importante, ya que Rosler ha

⁴⁰⁵ *Ibidem.*, p. 35.

dirigido el vídeo para desafiar el habla, nombra su propia opresión [Figura 170].

La obra estaba destinada, como todos los primeros vídeos, a mostrarse en un monitor de televisión, y por lo tanto no es casualidad que algunos de los gestos representan un lanzamiento de los contenidos imaginarios de ciertos instrumentos "fuera de la caja" de la programación televisiva. Utiliza una cámara estática y en gran medida, un conjunto plano, permitiendo al espectador centrarse más en la performance de Rosler y añadiendo una calidad primitiva. No es la producción de alimentos en sí mismo el objetivo de Rosler, sino el papel de ama de casa feliz y de productora desinteresada adoptado por Rosler, esto es lo que el vídeo tiene la intención de poner en el centro de atención [Figura 171].

La cocina apenas es mostrada y sólo se intuye por el fondo con estantes, una nevera y una cocina de gas. La posición de Rosler, de frente y con gran ironía, desmonta el mito de mujer entregada a las labores que se realizan. En esta obra, indagó en torno a los significados semióticos entre lo público y lo privado, en relación a los lugares asignados a la mujer y la cocina como su supuesto "lugar de pertenencia". Allí, presentada al estilo de cualquier programa de televisión actual, la artista hace una crítica al lugar y las actividades de "la mujer en la cocina", denunciando la banalidad del rol de la mujer en ese lugar y su confinamiento en el espacio privado.

El vídeo se considera una crítica de las versiones de mercancía y de los roles tradicionales de las mujeres en la sociedad moderna. Con Rosler como cocinera en vivo, la cámara observa cómo se presenta una gran variedad de utensilios de mano de cocina, muchos de ellos anticuados o extraños, y, tras identificarlos, demuestra que son improductivos y, a veces, susceptibles de ser usados de forma violenta.

También Rosler investigó en los setenta los usos sociales de la comida y de los gestos cotidianos a los que no prestamos atención. En *A Budding*

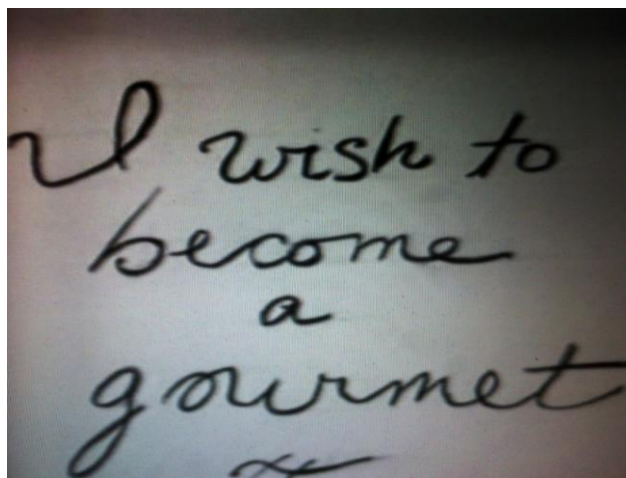


Figura 172. Martha Rosler, *A Budding Gourmet*, 1974.

Gourmet (1974), se adentra en el mundo de la alta cocina y su glamourización. Martha Rosler habla de su interés por ser una *gourmet* dedicada a realizar comida de lujo y destinada a un grupo selecto en detrimento de la comida para la vida diaria en casa. Como se recoge en comentarios sobre el vídeo, Rosler esclarece el parentesco entre la figura del gourmet y las nociones de clase, y cómo la cocina, percibida tradicionalmente como la esfera de poder de la mujer, se utiliza para mantener la superioridad sobre otras culturas, tal como ocurre en la esfera "masculina" de la política⁴⁰⁶.

Otro aspecto a tener en cuenta es la jerarquización cultural y social que produce ser chef y que dicha figura del chef solía (y todavía suele) ser ostentada por el mundo masculino colocando a la luz pública lo paradójico que resulta que, en una tarea realizada desde tiempo ancestral por el género femenino, los grandes cocineros hayan sido y sean masculinos, paradoja que analizó en su artículo Louis C. Banner y que hemos analizado anteriormente. Rosler también analiza cómo unas gastronomías son consideradas mejores que otras, asociando esta respuesta a sus valores culturales. *A Budding Gourmet* deja

⁴⁰⁶ Tomado del Catalogo de *Electronic Arts Intermix* (Nueva York) (www.eia.org)

entrever reflexiones sobre el consumo y la falta de recursos y de medios para sobrevivir, en especial en los países productores de alimentos destinados a los países desarrollados.

Serán numerosas las artistas que centren sus relatos, parodias y alegorías en la encrucijada entre la identidad femenina y la cocina. Así lo referencian las cintas de Suzanne Lacy, Nina Sobel, Linda Montano, Barbara Latham, Jeanine Mellinger, Anette Barbier o Nancy Buchanan, quienes, adentrándose en los espacios domésticos y elementos de cocina y comedor, abordarán temáticas como las preocupaciones dietéticas y los desordenes alimentarios, las incitaciones dulces y los desencantos más amargos.

Otro video destacable será la obra de la artista alemana Claudia von Alemann, titulado *Das Frauenzimmer* (1981). El título ya nos da cuenta de sus intenciones, porque, aunque literalmente se traduzca como “La habitación de las mujeres”, hace referencia a una expresión sumamente despectiva del habla alemana que designa al género femenino. Alemann ambienta la escena en una cocina, sugiriendo así que la cocina es la única habitación propia [Figura 173] que se le ha reservado a la mujer en su rol de ama de casa, madre nutricia, reina de los fogones, una habitación propia que se aleja diametralmente de los planteamientos que hizo Virginia Woolf en su



Figura 173. Claudia von Alemann, *Das Frauenzimmer*, 1981.

novela homónima⁴⁰⁷. La cocina no se muestra como un espacio opresivo, sino que aparece como un decorado simbólico que refleja las vivencias, emociones y deseos de la mujer. También el vídeo incide en que la protagonista no es una mujer en concreto, sino que supone la representación de una identidad de género que hace frente a la connotación denigrante del título que supone el escenario. En cuanto a la narración del relato, la autora huye del relato lineal para mostrar la multiplicidad de facetas mediante la sucesión de viñetas o spots, libres de una concordancia narrativa convencional, donde la metáfora y el humor suponen las herramientas básicas para mostrar la visión insolente de la condición femenina.



Figura 174. Volker Anding, *Alice in the kitchen*, 1988.

Los numerosos programas de cocina presentes en la televisión han ido sustituyendo paulatinamente a los recetarios y libros de cocina, combinando los trucos de cocina y las instrucciones de recetas junto a los espacios publicitarios. La parodia de este formato que la televisión ha instaurado en la parrilla diaria será utilizada como referencia en las piezas cortas *Alice in the kitchen* (1988) [Figura 174] y *Baguette* (1991) [Figura 175] de Volker Anding. Son dos clips coreográficos, ambientados entre fogones, donde los productos comestibles y los bártulos culinarios se integran dinámicamente en la danza y en la composición sonora. En el primero, un pequeño conejo blanco, que parecería salido del relato de Alicia en el país de las maravillas de Lewis Carroll recorre toda la cocina.



Figura 175. Volker Anding, *Baguette*, 1991.

⁴⁰⁷ WOOLF, V., *Una habitación propia*, Barcelona, Seix Barral, 2016.

Skip Blumberg va a otorgar un estilo vivaz de montaje que se verá reflejado en sus documentales, *Flying Morning Glory (on fire)* (1985) y *Chinese Noodle Making: Backwards and Forwards* (1989), donde va a incidir en los aspectos acrobáticos de ciertas preparaciones culinarias asiáticas. Estas obras comparten con las de Anding su mismo ánimo de brevedad y ritmo vibrante en la ejecución de acrobacias gastronómica, evidenciando la influencia estética del videoclip y de las técnicas de edición digitales. Este gusto por la exageración, por la potencia visual de las imágenes y lo paródico va un paso más allá en obras como *La cocina en casa* (1990), de Pablo Llorca, en la que la modelo se sitúa en una puesta en escena casera y despeinada, mientras cocina en la intimidad de su casa. Este proceso hacia lo esperpéntico culmina con *Poesia plàstica visual culinària* (2001), de Ester Xargay y David Ymbernon, en el que la cocinera extrae de cada plato una sorpresa o charada poética. Esta obra, que les valdría el Premio Nacional de Acciones artísticas, consiste en cocinar en un plato en el que no hay relación entre continente y contenido, por lo que de un huevo sale una ensalada o de un platano una butifarra.

Poco a poco, el movimiento feminista fue ganado peso, participando en varios programas educativos de arte feminista en distintos centros de California en 1970. Uno de los pioneros será el que organizó Judy Chicago en la California State University de Fresno. A lo largo del curso el objetivo era desarrollar sin trabas las ambiciones personales de las artistas, liberándolas de las definiciones estereotipadas de lo femenino y reivindicar la importancia de la experiencia personal como punto de partida de la creación. Por ello, la formación se articulaba en torno a tres pilares: en primer lugar, la obra de arte como reflexión sobre la experiencia de género; en segundo lugar, la investigación con nuevos materiales y formas de expresión para así acabar con los usos jerárquicos de los mismos; y finalmente , la exploración de la imaginería vaginal para representar la sexualidad femenina de una manera nueva y más positiva, a la par que se despertaba la conciencia de las alumnas sobre su cuerpo e identidad sexual.

Junto a la colaboración de Meyer Schapiro el grupo del CalArts decidió crear de una comunidad artística de mujeres que, trabajando en sus experiencias comunes dieran forma a las teorías feministas. Buscaban un "Espacio propio", un homenaje al espacio de creación que les había sido negado a las mujeres y que terminará convirtiéndose en la Womanhouse. Este proyecto se desarrolló por espacio de tan solo seis semanas en una casa pendiente de derribo, cedida temporalmente por el Ayuntamiento de la ciudad de Los Ángeles. Ubicada en el 553 de Mariposa Avenue, la casa necesitó ser reformada por aquellas que la habitaría, tanto sus teóricas Chicago y Schapiro como por las alumnas.

La mujer no debía crear y cualquier deseo de hacer pública su producción empeoraba su valoración. En la Womenhouse subvertirán también esa idea y harán del hogar un espacio público, conociendo así dar a conocer su obra. Cuando la mujer no dispone de lenguaje propio, utiliza la imitación para contar su historia. Como vemos, el lenguaje, al igual que lo utilizó Martha Rosler, actúa como opresor de la mujer, estando obligada a utilizarlo, a hacerlo propio y a volverlo en contra de propio sistema patriarcal del que emerge.

En las diferentes habitaciones que conformaron la Womanhouse, la comida y lo alimentario fueron utilizados para subvertir y denunciar el papel al que habían estado sujetas las mujeres y será en tres obras donde lo alimentario se ponga al servicio para dicho fin.

Kathy Huberland escogió la despensa como lugar donde ambientar su obra *Bridal Staircase* (1972). En su interior encontramos a una mujer vestida de novia, que comparte el espacio con hileras de platos con desayuno, comida y cena. Su disposición no es casual sino que su colocación lineal y repetitiva representa la tarea sin fin del ama de casa, obligación eterna similar a la de Sísifo. Esta empresa sin fin a la que está expuesta la mujer con motivo de su género es recogida por Kathy Huberland cuya obra trae a colación un pasaje de Simone de Beauvoir concerniente a este hecho.

Hay pocas tareas más emparentadas con el suplicio de Sísifo que las de la dueña de casa; día tras día hay que lavar los platos, desempolvar los muebles y repasar la ropa que mañana estará sucia de nuevo, llena de polvo y rota. La dueña de casa está siempre en el mismo lugar, solo perpetúa el presente, no tiene la impresión de conquistar un bien positivo, sino de luchar indefinidamente contra el mal, y esa lucha se renueva cada día⁴⁰⁸.

Dentro de la casa, la cocina será una de las habitaciones destinadas a poner de manifiesto el papel de la mujer dentro de la sociedad. El discurso iniciado en la despensa desemboca en la cocina de la *Nurturant kitchen* de Vicki Hodgetts Robin Weltsch y Susan Frazier [Figura 176]. El tono rosado del mobiliario nos dice que estamos en el territorio de lo femenino por antonomasia. La perfección como virtud femenina hace que todo está en orden, impecablemente limpio y, para resaltarlo, muebles, paredes y útiles de cocina han sido cubiertos de una pátina de pintura homogénea e inmaculada. A pesar de su uso, la cocina no aparece sucia. Vemos por tanto cómo, a pesar de que estar obligada a realizar una tarea



Figura 176. Vicki Hodgetts, Robin Weltsch y Susan Frazier, *Nurturant kitchen*, Womanhouse, 1972.

⁴⁰⁸ BEAUVOIR S., *El segundo sexo...op. cit.* p. 298.

repetitiva, su resultado será perdurable, en clara referencia a las cocinas de exposición presentes en los catálogos de revistas de decoración de los años cincuenta que poblaron la sociedad americana y cuya perfección sirvió a Martha Rosler para cuestionar la idealización irreal a la que la sociedad somete a la mujer.

La pared está cubierta de pechos situados en las partes más bajas evocando la primera infancia y el poder nutricional de la madre. Amamantar sirve entonces de unión de la madre con la hija. Los pechos van transformándose en huevos conforme ascienden hacia el techo y se extienden por él. Esta metamorfosis nos remite al destete, fase en la que la niña se va desprendiendo de la simbiosis con el cuerpo nutricional y con la madre. Con el paso del tiempo, la hija irá dándose cuenta del sacrificio y renuncia a su propia individualidad a la que está sometida la madre dedicada a su familia, alejándose de este seno.

Otro grupo de artistas mujeres eran *The Waitresses*. Ellas destacaban por llevar a cabo performances tanto en galerías, restaurantes y en el espacio público, abordando la figura de la camarera como una persona encargada de atender y satisfacer cuales sean las necesidades de los comensales. Su objetivo era mostrar que la mujer fácilmente se convertía en objeto del deseo sexual masculino, representando de manera simbólica el estatus de la mujer en la sociedad. En sus acciones, *The Waitresses* tomaban el rol de camareras como acto de empoderamiento y de transformación social. Inspirándose en la instalación ceremonial de Judy Chicago, el colectivo formado por Suzanne Lacy y Linda Pruess, este colectivo propuso a organizaciones de mujeres de todas partes del mundo que celebraran una cena en homenaje de alguna mujer que hubiera sido importante en su cultura. Esta iniciativa tomó forma en *The International Dinner Party* (1979), que supuso una acción colectiva de cenas sucesivas que se fueron celebrando por todo el planeta a lo largo de un día entero.

El acto de comer supone un reflejo del proceso cultural, como recogería Norbert Elias, un acto relacionado con el gusto, juicio estético, modales y clase social. Pero la raíz de todo acto alimentario se encuentra en el acto esencial de supervivencia. La artista Bonnie Ora Sherk llevaría a cabo en 1971 *Public Lunch* [Figura 177], acto en el que ingirió elegantemente una comida en una jaula vacía del zoo de San Francisco mientras en la jaula contigua un tigre despedazaba a mordiscos un gran trozo de carne. La artista buscaba con esta performance la contraposición que supone el acto de consumir alimentos como acto civilizado al comer como algo instintivo y salvaje. La artista Ana Mendieta realizaría una performance en la que los animales participarían de forma más activa mediante su sacrificio. En *Death of a Chicken* (1972) [Figura 178] la artista, totalmente desnuda, decapita a un pollo y lo sostiene, dejando que la sangre le goteara entre sus piernas, a la altura del pubis. Mendieta busca así establecer una vinculación ritual y simbólica entre el cuerpo del animal muerto y el suyo y a la vez hacer referencia a sus orígenes, ya que en Cuba la santería está bastante presente en la vida diaria de los cubanos y donde el pollo supone uno de los animales más frecuentes en los sacrificios.



Figura 177. Bonnie Ora Sherk, *Public Lunch*, 1971.



Figura 178. Ana Mendieta, *Death of a Chicken*, 1972.



Figura 179. Judy Chicago, Suzanne Lacy, Sandra Orgel y Aviva Rahmani, *Ablutions*, 1972.

Esta relación entre comida, cuerpo y violencia supone el motivo que inspiró la famosa performance *Ablutions* (1972), llevada a cabo por Judy Chicago, Suzanne Lacy, Sandra Orgel y Aviva Rahmani. En ella, las artistas se bañaban sucesivamente en grandes barreños de metal, uno llenado con yemas de huevos, otro con sangre y otro con arcilla. A su alrededor había centenares de cáscaras de huevo, cuerdas y órganos de animales con los que interactuaban de modos distintos. Durante toda la performance, un altavoz iba relatando los testimonios de varias mujeres que explicaban de manera cruda y explícita cómo habían sido violadas.

La sexualidad también estará presente en la película de Chantal Akerman, *Jeanne Dielman, 23 Quai du commerce, 1080, Bruxelles* (1975). A lo largo de tres horas de duración, nos adentramos en la rígida rutina de un ama de casa en el desarrollo de sus tareas, entre las cuales se incluyen servicios sexuales [Figura 180]. En los primeros años setenta fueron numerosas las artistas influenciadas por la teoría y la política feminista del momento. M. Laderman Ukeles, Margaret Harrison, Kay Hunt, Surd Richarson llevan a cabo proyectos artísticos en el que analizan de forma crítica la división sexual del trabajo y las condiciones materiales, sociales y simbólicas que se mantenía, y que atribuían y distribuían de una manera natural unas capacidades sólo para las mujeres: las de cuidadoras y sustentadoras del orden privado, frente a las que se asignaban a los hombres el espacio público⁴⁰⁹.



Figura 180. Chantal Akerman, *Jeanne Dielman, 23 Quai du commerce, 1080, Bruxelles*, 1975.

En esta misma línea se situará Marie Louise Ekman. Esta artista multidisciplinar sueca posee una prolífica carrera especialmente centrada en el mundo audiovisual, aunque ello no le ha apartado de otras disciplinas. Una de sus temáticas más destacadas será el cuestionamiento del papel de la mujer y la maternidad en la sociedad actual, y así aparecerá en una de sus obras más célebres,



Figura 181. Marie Louise Ekman, *Fish Balls in Lobster Sauce*, 1968, Moderna Museet.

⁴⁰⁹ Sobre la aportación de Mierle Ukeles y su planteamiento social, es muy interesante el artículo de Mark B. Feldman. (FELDMAN, M. B., "Inside the Sanitation System: Mierle Ukeles, Urban Ecology, and the Social Circulation of Garbage", *Iowa Journal of Cultural Studies* 10/11, primavera y otoño, 2009, Iowa, University of Iowa, pp. 42-59.)

Fish Balls in Lobster Sauce (1968), integrante de la colección del Moderna Museet [Figura 181]. Esta obra recrea una comida típica de la clase media trabajadora, realizada en seda con aplicaciones, Ekman se cuestiona el papel de la mujer que es parte de la clase trabajadora, pero a la vez lleva ligada a su condición de mujer la responsabilidad de la alimentación de su familia. Al combinar el mundo laboral y el mundo doméstico, la mujer se ve obligada a recurrir a la comida enlatada, como la que se presenta en esta obra.

Durante la década siguiente, en los años ochenta, se alzan artistas como Cindy Sherman, Barbara Kruger y Nan Goldin que utilizan elementos relacionados con la comida o con determinados usos sociales del comer en algunas de sus fotografías más famosas. Su finalidad supone el cuestionamiento de la construcción social del género, a través de los hábitos de consumo, temas como la representación mediática de las mujeres o ideas como la putrefacción entendida como desencadenante de metamorfosis y muerte. El sexo, aparece bajo tácticas y nuevos signos artísticos para oponerse al sexismo y a la cultura dominante. En sus obras, utilizan la comida como elemento de reivindicación, gracias al cual mostrar que la cultura visual ha estado bajo el dominio masculino y ha expuesto a la mujer como un ser secundario e inferior que por su condición de subalterna debía limitarse a las tareas domésticas como cocinar o planchar.

Las cuestiones de género también aparecerán en discursos ligados a la reflexión sobre cuestiones culturales. Los planteamientos críticos de autores como Homi Bhabha, Gayatri Spivak y Edward Said, entre otros, han constituido instrumentos teóricos fundamentales en los estudios postcoloniales, así como en los relacionados con las artes visuales y la comunicación. Estos colectivos proponen relatos

alternativos a los generados desde Occidente, narrados por aquellas protagonistas que, por motivos racistas y patriarcales, han permanecido silenciados. Para ello, el sujeto se enuncia a sí mismo, visibilizando sus particularidades culturales, sexuales, religiosas, raciales, territoriales y, en definitiva, su verdadera subjetividad sin restricciones. En un escenario global como el actual, en el que cada vez más nos encontramos en un mundo homogeneizado, la comida actúa como signo de pervivencia cultural. La comida permanece en el ámbito privado y apenas sufre la confrontación con la cultura dominante, como sucede con cuestiones como las religiosas o las patriarcales, aunque la alimentación sea un rasgo tan esencial como el lenguaje, tal y como evidencia Antoni Miralda con su obra *Sabores y Lenguas*, analizada anteriormente. Un claro ejemplo será el llevado por la artista Carrie Mae Weems, en su serie fotográfica *Kitchen Table Series* (1990) [Figura 182]. En ella vemos alrededor de la mesa de una cocina a un grupo de mujeres negras de clase baja mientras cocinan y escuchan piezas de música blues, que podían ser escuchadas en su instalación. A partir de los años 90, será numerosa la atención que se dedique a entender las cuestiones de género desde el prisma de la cuestión racial, evidenciando como, además de luchar contra su condición de mujer, deberán mostrar su papel de subalternas. La artista no dudará en reflexionar sobre la identidad afro-americana a



Figura 182. Carrie Mae Weems, *Kitchen Table Series*, 1990.

través de los diferentes objetos y acciones que tienen lugar cotidianamente en la cocina, a la vez que analiza el hecho que supone la mirada blanca y la del hombre negro. Este planteamiento está presente en la producción de artistas como Faith Ringgold y que hemos analizado con anterioridad. Por último, Coco Fusco y Nao Bustamante llevarán a cabo la performance *2Cents: Stuff*, en la que abordan los mitos culturales que asocian a las mujeres latinas y la comida a lo erótico en el imaginario de la cultura occidental. Su obra se centrará en subrayar la relación entre los apetitos sexuales occidentales y las prácticas consumistas cotidianas, tal y como afirman las artistas, "Si la comida nos sirve como una metáfora sexual, comer representa el consumo en su forma más cruda".

CONCLUSIONES

Comer y alimentarse suponen un acto repleto de significados que logran superar el concepto de nutrición, hecho que hemos expuesto en esta tesis doctoral cuyo objetivo es el análisis de la relación existente entre el arte y la comida en la creación contemporánea desde una perspectiva de género. La relación entre arte, comida y mujer en el siglo XX, a pesar de parecer a priori un tema inconexo y con escasas similitudes que no pasan de lo anecdótico, gracias a la investigación llevada a cabo, nos ha permitido constatar que posee gran complejidad y que puede ser abarcado desde muchos puntos de vista.

Una de las principales conclusiones a las que he llegado es que la relación entre arte, comida y género no puede ser analizada desde un único punto de vista sino que existen diversos y quizás incontables relatos en torno a este asunto. Coexisten al mismo tiempo y no se anulan, sino que se enriquecen mutuamente. En esta tesis hemos abordado nuestro objeto de estudio desde tres capítulos diferentes. El primero ha sido el estudio del banquete, el segundo ha estado dedicado a la mujer comida y en el último hemos focalizado nuestra atención en el estudio de la mujer en el espacio doméstico. A continuación voy a procurar destacar aportaciones más concretas realizadas por este trabajo, relacionándolas con el conjunto de la investigación, no sin aclarar que en ningún modo pretenden erigirse en conclusiones definitivas, sino permanecer abiertas a la discusión.

Hemos comenzado nuestra tesis doctoral con el estudio de la representación del banquete para intentar dilucidar las conexiones entre comida y género en el ámbito artístico. El banquete es una temática inmensamente presente en la historia del arte y que encontramos en contextos geográficos, temporales y culturales muy diversos. Para poder entender el papel que juegan las mujeres en el ámbito público y su representación en el arte a través del banquete. No hemos realizado un recorrido por todas las representaciones de los banquetes en la historia del arte sino que nos hemos limitado a destacar las constantes en la representación del banquete

en la cultura occidental. Nuestra atención se ha centrado en aquellas obras realizadas desde el Renacimiento, tomando en consideración algunas representaciones de banquetes en la pintura barroca italiana y en la pintura del siglo XIX. Al tener en cuenta estos referentes, hemos podido analizar en profundidad la representación de los banquetes realizados y protagonizados por mujeres.

Una de las primeras cosas que hicimos fue establecer qué era un banquete, porque dicho motivo no era inocente, sino que en su representación encierra multitud de significados. Así, gracias a la investigación, pudimos entender la complejidad semántica que subyace en la representación artística del banquete. Uno de los puntos que hemos constatado en este trabajo ha sido entender que el banquete es algo más allá que la reunión de gente comiendo. Un banquete supone un acto de comunicación que evidencia toda una jerarquía social y códigos. El sitio en el que tiene lugar, la mesa, no deja de ser el centro neurálgico donde tiene lugar el acto en el que no se come sino que los participantes van más allá y comparten el vehículo de comunicación que supone la comida. De igual modo, el acto de comer es un buen ejemplo de acto teatral donde los participantes representan un papel en virtud de las normas sociales, el colectivo o el contexto al que pertenecen. El banquete muestra la jerarquía y por ello muchos artistas han escogido este motivo para representar el poder.

El poder de la imagen es algo innegable. A lo largo de la historia de la cultura occidental, el poder ha estado ostentado por los hombres, que han utilizado el arte y la representación del banquete como mecanismo a través del cual legitimar su poder y estatus a través de las imágenes. Para ello hemos seleccionado la representación de diversos banquetes, centrándonos en aquellos que han sido referentes para nuestra cultura visual y cuyas interpretaciones posteriores se han prestado a la banalización del concepto. En nuestra investigación era imposible analizar la totalidad de las representaciones de banquetes de la historia del arte y sus posibles significaciones, motivo por el cual hemos hecho una selección de los mismos, atendiendo a los más representativos e icónicos y que vienen de ámbitos diversos como el mitológico, el religioso o el burgués. En el ámbito religioso hemos destacado dos obras, una de ellas es *La última cena*,

396

realizada en 1495 y 1497 en el refectorio del convento dominico de Santa María delle Grazie en Milán por Leonardo da Vinci y la otra obra elegida ha sido *Las bodas de Caná*, realizada en 1563 por Paolo Veronese para el Refectorio de San Giorgio Maggiore y que en la actualidad se encuentra en el Museo del Louvre. En el ámbito del siglo XIX y alejado de la temática religiosa hemos escogido el *Desayuno en la Hierba*, realizado en 1863 por Eduard Manet y que se encuentra en el Museo d'Orsay en París. No hemos querido quedarnos solo en las artes pictóricas sino que también hemos considerado interesante incluir representaciones del banquete en otras disciplinas como la fotografía, con el libro de *Comida en la casa de campo* de Juan José Gómez Molina y Guillermo García Lledó entre 1978 y el año 2000 ; el arte relacional con la aportación de Jim Denevan en *Outstanding in the field*, que tuvo lugar en el año 2010 en Estados Unidos; las artes escénicas con la obra *Harmonía, una ópera comestible*, dirigida por el colectivo Espada y Monleón y que se celebró en julio de 2012 en el Matadero de Madrid y por supuesto el cine, con obras como *La grande bouffe*, dirigida por Marco Ferreri en 1973, el banquete de la película de 1961 de Luis BUñuel *Viridiana* o la película estrenada en 1993 por Akira Kurosawa bajo el título de *Mandadoayo!* En último lugar, hemos incluido la película *el Festín de Babette*, dirigida por Gabriel Axel en 1987, basada en la novela homónima de Karen Blixen. Su posición no es casual, ya que narra la celebración de un banquete cuyas protagonistas son mujeres, motivo por el que la hemos considerado perfecta para terminar este apartado y servir como enlace para el siguiente, en el que se ha abordado el banquete hecho por mujeres.

John Berger recoge en una cita que "el escenario del drama típicamente preedipico no es, como podría pensarse lógicamente la cama, sino la mesa de comedor"⁴¹⁰. Por ello, hemos comenzado este apartado analizando la obra de 1940 de Frida Kalho *La mesa herida*, actualmente en paradero desconocido y en la que la mesa sangra como metáfora del cuerpo y que supone la sustitución de la mesa como lecho, símbolo del matrimonio. Tras este inicio, hemos querido analizar los banquetes femeninos que han

⁴¹⁰ BERGUER, J., *El sentido de la vista*, op. cit. p. 58.

utilizado iconografías de los banquetes masculinos más conocidos y que hemos analizado anteriormente: *La última cena* de Leonardo Da Vinci y *El desayuno en la Hierba* de Eduard Manet. El cometido de este trabajo es entender porque las mujeres, al carecer de banquetes protagonizados por ellas, han escogido banquetes masculinos presentes en la cultura visual para alterarlos y subvertirlos, ofreciendo una relectura de los mismos en clave de género. Respecto a la obra de Da Vinci, hemos recogido la obra de Mary Beth Edelson *Some Living American Woman/ Last Supper*, realizada en 1972, en la que ha buscado reivindicar a las artistas contemporáneas, colocándolas en un banquete que las legitima y las dota de poder y visibilidad, evidenciando la ausencia de mujeres en la esfera pública. Susan Dotothea White también utilizará la obra de Da Vinci como referente, como se aprecia en su obra de 1988 *The First Supper*, pero no solo lucha por evidenciar la reivindicación de género sino que suma la cuestión de las minorías étnicas frente a la cultura europea occidental, que equipara al patriarcado ejercido por los hombres sobre las mujeres a lo largo de la historia. La cuestión de género y raza reivindicada a través del banquete es la base de la obra de Faith Ringgold, que elige la obra *Desayuno en la hierba* de Manet. De este modo la artista pretende darle la vuelta a la obra original en su interpretación de 1992 titulada *Desayuno en Giverny*, que forma parte de la serie titulada *La colección Francesa*, planteando qué pasaría si hubiera un hombre desnudo y a su alrededor mujeres vestidas y dignificadas.

Tras el análisis de estas obras que han supuesto la relectura en clave de género del banquete en la historia del arte, la obra de Judy Chicago creada en 1973, *The Dinner Party*, ha buscado poner en valor y rescatar a todas esas mujeres olvidadas que nunca pudieron participar de forma igualitaria con respecto a los hombres y que, al no poder sentarse a la mesa, quedaron lejos de las esferas de poder y fueron relegadas u olvidadas en la historia. Hemos querido continuar con la obra de Vanessa Beecroft celebrada en Turín en 2003 titulada *VB52* y con la obra realizada por Sophie Calle en 2003 titulada *Dieta cromática*. Ambas artistas han trabajado sobre la relación de la mujer con la comida, en la que más allá del acto de alimentarse, evidencia esa relación de odio que supone comer como transformador del

cuerpo humano. Al final de este primer capítulo dedicado al banquete, hemos querido mencionar la obra de Meret Oppenheim *Festín de primavera* celebrada en Berna en 1959, producción que podría haber sido incluida en este capítulo, pero que al final hemos considerado más acertado incluir en el análisis del cuerpo femenino como elemento devorado, insertando a Meret Oppenheim en la esfera surrealista y el tema del canibalismo.

A continuación hemos abordado quizás el capítulo más ambicioso que forma parte de esta tesis y que sostiene la idea de que el cuerpo de la mujer es equivalente a la comida: ambos son mostrados de forma atractiva y gustosa para que el espectador las tome y las deguste sin pudor, debido al poder que ha tenido el hombre-espectador sobre la mujer a lo largo de la historia. Para poder legitimar nuestro planteamiento, hemos comenzado con un breve recorrido por la concepción del desnudo femenino en la historia del arte. Este recorrido es breve, porque nuestro objetivo es evidenciar como la mujer aparece representada como un ser inferior, de menor capacidad intelectual, que es considerado un ser imperfecto frente al hombre que supone la perfección, la inteligencia y el poder, valores que han legitimado el control del hombre sobre la mujer. El estudio del desnudo femenino es un asunto de gran interés, y que ofrece un amplio campo de estudio en el que realizar próximas aportaciones en el futuro pero que, en el contexto de esta tesis, hemos decidido ser breves ya que, aunque era necesario para contextualizar nuestra investigación, podríamos cometer el error de extendernos en demasía, perdiendo de vista nuestro objeto de estudio. Situación similar ha ocurrido en el estudio del género de la naturaleza muerta. Se ha ofrecido un estudio general sobre su origen, sus significados y su valoración a lo largo del tiempo, siendo tomado como un tema secundario y menor frente a la pintura de historia. Para ello ha sido esencial la contribución del historiador del arte Norman Bryson en su libro *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*, publicado en 2005 y que nos ha permitido poner en relevancia el trasfondo filosófico de estas producciones, en muchas ocasiones han sido consideradas de menor relevancia artísticas pero que en los últimos años van consiguiendo la valoración merecida.

Estos dos apartados, que podrían parecer ambiciosos pero que resultan necesarios, atendían a la necesidad de poner en contexto el asunto a tratar una de las aportaciones más originales de este trabajo: las concomitancias entre desnudo femenino y la comida. La representación del cuerpo femenino ha estado en manos de los hombres durante la historia del arte y la mujer no ha podido hacer otra cosa que aceptar de forma pasiva el poder ejercido sobre ellas. El cuerpo ha sido representado como un objeto, pero no un objeto distante y que permanece ajeno al hombre, sino que es suyo, que puede apropiarse de él y devorarlo. El cuerpo femenino es algo que está al servicio del hombre, de sus apetitos y sus deseos, exactamente igual que pasaba con el bodegón. Los cuadros de naturalezas muertas ofrecían sus frutas al espectador para que disfrutara, se deleitara con ellas y las devorara; exactamente lo mismo que ocurría con el cuerpo femenino, que no se resistía frente al hombre, sino que el cuerpo femenino desnudo se presentaba dispuesto y accesible al hombre/ espectador que quisiera tomar el cuerpo desnudo de mujer, disfrutarlo y consumirlo sin resistencia. Esta analogía ha encontrado su eco en el arte y por ello, han sido numerosos los artistas masculinos que han mostrado en sus obras a las mujeres desnudas como objetos de consumo masculino, combinando la representación de desnudo femenino y comida. El proceso de investigación nos permite aportar a esta tesis que estas primeras asociaciones entre el desnudo femenino y la comida aparecen en la antigüedad clásica encarnadas en la figura de Afrodita, diosa del cuerpo y el amor carnal, debido a que era también la diosa de la riqueza agrícola y ganadera. La representación de la mujer desnuda y la comida ha adquirido muchos significados por lo que hemos visto necesario analizar las distintas representaciones que se han realizado sobre este asunto. Hemos comenzado con el estudio de la representación de la mujer con comida como objeto de deseo del hombre, en la que frutas aparecen junto a los pechos como elemento de deseo. El pecho continuará como hilo conductor en nuestra investigación, pero el deseo quedará ahora relegado a un segundo plano al abordar la conversión del cuerpo de la mujer como fuente de alimento: la mujer nutricia. La representación de la mujer como fuente de alimento y la lactancia comienza en la prehistoria. La religión cristiana recoge esta representación, el desnudo femenino del pecho se

legítima y aparece en lugares como las iglesias. La iconografía de la lactancia tiene su origen en el relato de Hera alimentando a Hércules que provocó el nacimiento de la Vía Láctea, recogido en la obra de Tintoretto de 1575 titulada *El origen del mundo* y que puede visitarse en la National Gallery de Londres, por lo que la leche materna es creadora de vida. Se transmite así esta idea al mundo cristiano, donde las vírgenes lactantes son la única forma de legitimar la representación del desnudo femenino en la moralizante religión cristiana. Por último, hemos analizado la obra *Hon* de Niki de Saint Phalle de 1966, en la que el cuerpo femenino actúa como espacio que nos alimenta intelectualmente y que nos llena de experiencias.

A continuación llegamos a uno de los puntos más interesantes de este capítulo y que no ha sido otro que el análisis de la representación del hombre como devorador de la mujer. Apetito y deseo masculino se alían y son numerosas las representaciones del cuerpo desnudo femenino como alimento a ser devorado. La idea del canibalismo, de la apropiación del otro mediante su deglución parecía al inicio un punto más en la investigación, pero se ha tornado como un camino a recorrer y que hemos debido acotar para no olvidarnos la temática principal de esta tesis doctoral. No obstante, el análisis pormenorizado de las fuentes ha abierto un camino en el cual desarrollar futuras investigaciones sobre este asunto. La idea del canibalismo surge en las vanguardias y siempre ha sido asociado al movimiento surrealista. Una de las contribuciones de esta tesis ha sido que, en el periodo de investigación, hemos podido evidenciar que el movimiento futurista trató antes que los surrealistas la idea de devorar el cuerpo femenino de forma caníbal. A continuación, hemos analizado a los artistas surrealistas como André Masson o André Breton, quienes han representado a la mujer desnuda como elemento a devorar para calmar su pulsión sexual y caníbal, por temor a ser devorados por ellas. Pero el gran protagonista al hablar de canibalismo y cuerpo femenino es Salvador Dalí, quien en numerosas obras de su producción muestra esa visión devoradora de la mujer como acto de temor, pero será en su instalación situada en Nueva York en 1939 dentro de la Feria Mundial donde creará el Pabellón *Dream of Venus* donde elementos marinos como conchas, langostas o caracolas

supongan un equivalente de los órganos sexuales femeninos. Tras dejar atrás las Vanguardias, hemos prestado atención a obras procedentes del accionismo vienés, como las de Otto Müehl, con su *Degradación de una Venus* de 1963 o de artistas como William Villalongo con *Muses (artifact 3)* de 2012-2014. En estas obras, la mujer aparece cosificada, actuando como un producto de consumo que pertenece a nuestra sociedad actual. La mujer aparece siendo consumida con violencia, como establece el alma caníbal, regida por la pasión y no por la razón.

Tras analizar las representaciones del desnudo femenino equiparado con la comida realizada por los hombres, hemos podido evidenciar que han hecho un uso de esas representaciones en las que la mujer aparece como un sujeto pasivo a devorar. A continuación hemos decidido ver cuál ha sido la postura de las mujeres artistas frente a esta realidad. Una de las primeras hechas a evidenciar es que la mujer, al carecer de un lenguaje propio, va a tomar muchas de las representaciones y modelos de la representación utilizados por los hombres para utilizarlo en contra de ellos, subvierte su significado y lo utiliza como arma arrojadiza. Hemos comenzado con el estudio de las artistas próximas a la esfera surrealista como fueron Meret Oppenheim y Louise Bourgeois. Con Meret Oppenheim hemos analizado pormenorizadamente su obra *Festín de primavera* de 1959 celebrado en Berna. En ella, la artista había planteado mostrar el ideal de la Nueva Mujer, la manifestación del amor y el sexo femenino en igual de condiciones. Desgraciadamente, esta visión de la artista contrasta con la reinterpretación de esta misma obra que llevo a cabo André Bretón y en la que el desnudo femenino se rodeó de cuchillos y tenedores, probando la agresividad que el surrealismo ejercía sobre las mujeres. Louise Bourgeois no tendrá esa amabilidad en las formas de Meret Oppenheim. Ella será más directa y busca afirmar de forma clara la agresividad que han sufrido las mujeres por parte de los hombres, para lo que mostrará a una mujer que se reafirma y le planta cara al hombre, que lucha de forma activa desmembrando a su padre en el transcurso de una cena. En *Un banquete/ un desfile de moda con partes del cuerpo*, acción que tuvo lugar en 1978, Louise Bourgeois muestra que la mujer ha aparecido como objeto, siendo seccionado, fetichizado, cosificado y fragmentado pero que, por primera

vez, la mujer será la que tome por la fuerza el control sobre las imágenes que proyecta.

Posteriormente, hemos querido examinar a las artistas que han trabajado sobre la idea de mujer comida a partir de los años setenta. Una aportación en este trabajo estriba en que, mientras las mujeres surrealistas muestran en su obra a la idea de la mujer que es devorada y atacada, las artistas de la posmodernidad muestran a la mujer como ser fragmentado. Aunque la idea de fragmentación y fetichización del cuerpo femenino arranca en Hannah Höch en su serie *Museo Etnográfico* de 1926, son numerosas las artistas como Linder Sterling en 1977 con el fotomontaje *Teapot Face*, Martha Rosler con *Hot Meat*, fotomontaje realizado en 1969 o Hannah Wilkie en su obra *SOS. Starification Object Series*, de 1974-1979 en el que el cuerpo es fragmentado para ser consumido por los hombres y por el sistema capitalista. El fragmento tomado como metonimia, como significante, como parte por el todo, es el mecanismo usado por Sarah Lucas en obras como *Dos huevos fritos y un kebab*, de 1992. Otra línea interesante que hemos abordado en este punto es la representación del seno femenino como fragmento. El seno siempre ha sido un fetiche desde el punto de vista masculino pero que varias artistas utilizan mostrando la representación de senos cercenados para evidenciar que ese fragmento no posee erotismo alguno sino que tiene un carácter macabro, como recogen la obra de Patty Chang en *Melones (sin saber qué hacer)* de 1998, Francesca Woodman con la fotografía titulada *Tres clases de melones en cuatro clases de series luminosas*, de 1975-1977, Lee Miller con *Untitled (Pecho severo de una mastectomía radical)*, fotografía de 1930 o Tacita Dean con su obra *Das martyrium der heiligen Agatha* de 1994. Del mismo modo, hemos incluido en nuestro relato a artistas españolas que han trabajado sobre este asunto tales como Pilar Albarracín con la obra de 1999 *Tortilla a la española* o Ana Carceller con el video *Bollos* de 1996.

El tercer y último capítulo de esta investigación ha versado sobre la representación de la mujer en el ámbito doméstico, la cocina, lugar que se le ha sido asignado por su condición de género. El acto de cocinar supone uno de los primeros rasgos de civilización humana pero, al analizar las

numerosas manifestaciones artísticas de personas cocinando, nos daremos cuenta que prácticamente la totalidad son protagonizadas por mujeres mientras que el hombre aparece como cazador, guerrero, campesino, ejerciendo el poder. Así, se vuelve a poner en evidencia que la mujer pertenece a esfera privada mientras el hombre se adscribe a la esfera pública.

Comenzaremos este capítulo analizando el acto de cocinar, que, lejos de parecer algo meramente básico, encierra numerosos significantes ya que cocinar consiste en transformar. Ello ha motivado que sean numerosos los filósofos y pensadores como Roland Barthes, George Simmel o Claude Lèvi Strauss que desde diferentes posturas como el Estructuralismo, la Semiología o la Antropología han analizado el acto de cocinar.

Nuestro objetivo en este tercer capítulo que cierra la tesis está dedicado al análisis de la representación de la mujer en el ámbito doméstico, para lo que es necesario conocer la importancia que ha tenido el acto de cocinar en los diferentes movimientos artísticos del siglo XX y si la mujer ha participado en ellos de forma activa o pasiva. Para ello ha sido preciso hacer un análisis de los artistas individuales o de los movimientos artísticos que han presentado un planteamiento de los alimentos más allá de su mera representación. Hemos comenzado por el Futurismo, movimiento artístico italiano que desde sus inicios propuso normativizar todos los aspectos de la vida, por lo que un ámbito tan esencial como el de la alimentación no escaparía de su interés. Así hemos prestado especial atención al *Manifiesto de la comida futurista*, publicado en 1909 y que codificó la comida y la alimentación que debía tener la sociedad futurista italiana. Estas ideas no se quedaron en el ámbito teórico sino que se llevaron a cabo con la creación de la taberna Santopalato, en la que numerosos artistas e intelectuales italianos participaron de forma activa en este nuevo modo de alimentarse. Como hemos mencionado con anterioridad al hablar de la representación de la mujer desnuda como alimento y el canibalismo, el Futurismo fue el primer movimiento, antes que el Surrealismo, en concebir la idea de mujer devorada como alimento, motivo que ha supuesto una de las principales aportaciones de esta tesis doctoral, y en la que hemos abordado con

profundidad al conocer algunas de las recetas en las que los postres se convierten en partes del cuerpo femenino.

El Dadaísmo también entenderá la comida y la alimentación desde el punto de vista filosófico. Para artistas como Francis Picabia o Tristán Tzara, la burguesía supone un elemento contra el que luchar al ser el culpable de destruir al ser humano con sus recetas prácticas. Para luchar contra esto, los dadaístas son los creadores de una poética en torno a lo desagradable y a la náusea, signos de reacción frente a la domesticación burguesa y en el que el excremento supone el fin de un proceso para deshacerse del alimento burgués que elimina la esencia dadaísta.

Posteriormente llegaremos al análisis que los Artistas Pop hicieron de la sociedad y en el que los alimentos forman parte de los objetos de consumo más de la sociedad. La elección de Andy Warhol de iconos-estrellas, que abandonan su significación real para convertirse en objetos de la sociedad de consumo incluyó a productos alimentarios como la lata de sopa Campbell's en 1962 o el refresco Coca-Cola. Son objetos de una sociedad capitalista, insertos en la publicidad y sobre los que Andy Warhol cuestionará el concepto de obra de arte. Andy Warhol mostrará el acto de comer en la sociedad actual también en obras como *Restaurante para una persona solitaria*, de 1982, en la que los comensales comen solos frente a un televisor y donde el acto de comer se ha desnaturalizado y se ha convertido en un acto mecánico y vacío. Claes Oldenburg también aparece con sus esculturas gigantes de comidas cotidianas como *Hamburguesa*, creada en 1963, o *Tarta*, de 1962, realizadas en una escala gigantesca, para así convertirlas en un símbolo de nuestro tiempo, elementos banales que forman parte de nuestra cotidianeidad y que adquieren un aspecto extraño. Por último, hemos hablado de Tom Wesselmann sobre la inclusión de productos alimentarios, transformados por el capitalismo y cuyo recuerdo del alimento original queda desdibujado en el tiempo.

El simbolismo de los alimentos ha sido una constante en la historia del arte. Los alimentos han servido de vehículos de significados para religiones y contextos culturales, asunto que no será ajeno a Joseph Beuys. Por ello,

son numerosas sus obras en las que la comida supone un claro ejemplo del acto de transformación del propio artista, creando un lenguaje simbólico de los alimentos e ingredientes. Para Beuys cocinar suponía un acto creativo, motivo por el cual participó cortando y pelando vegetales para un documental de televisión emitido en 1985 bajo el título *Joseph Beuys. Jeder Mensch ist ein Künstler* y producido por Artemedia. El papel de creación no queda ahí, sino que el acto de cultivar también está inmerso de esencia creadora, por lo que Joseph Beuys creará su propio vino y su propio aceite como acto de transformación simbólico.

Uno de los puntos importantes desarrollados en esta tesis ha sido el estudio de uno de los momentos en los que el arte se centró de forma específica en la comida fue en la aparición del *Eat Art* con la presencia de dos figuras destacadas: Daniel Spoerri y en el ámbito nacional recogió el testigo Antoni Miralda. Por ello, hemos analizado pormenorizadamente en esta tesis sus aportaciones y su producción artística. Al analizar la producción artística de Daniel Spoerri hemos prestado especial atención a la realización de los *tableaux pièges* como medio para expresar sus ideas: son *collages* hechos sobre superficies de mesas en las que Spoerri pegaba platos, cubiertos, vasos y restos de comida. Posteriormente los objetos pegados eran colgados en la pared, como cualquier cuadro. Los *tableaux pièges*, creados en 1964, son la primera expresión del *Eat Art*, que se definirá por la utilización de comida y objetos alimentarios como materiales para realizar sus obras, abordando temáticas en consonancia con lo gastronómico y produciendo un cambio en la concepción expositiva, ya que el museo pasa a actuar como un restaurante, donde la participación y presencia del público se hace indiscutible para la existencia de la obra misma. Sus numerosos banquetes son equiparables con obras del azar, en las que el artista subraya que el movimiento en la cena es entrópico y que cada disposición en cada mesa no será replicada. La obra de Spoerri ejemplifica el proceso temporal de consumo – el cual implica en última instancia la putrefacción y el desorden- que, por ejemplo, los *collages* Dadá (y sus poéticas de repugnancia y aversión) habían establecido anteriormente. El *Eat Art* de la neovanguardia de Spoerri expresamente establece cómo la sociedad digiere y se consume a sí misma en una incesante digestión. La pobreza y el

estómago son los medios a través de los cuales la neovanguardia descarrila la sociedad occidental y su cultura. La noción de dieta salvaje ofrece una importante introducción hacia cómo pensar sobre comida en la neovanguardia: como la materia prima de este arte y su filosofía y política.

Junto a Daniel Spoerri, otro de los artistas referenciales del *Eat Art* es Antoni Miralda (1942), quien consigue crear un idioma propio. A través de su uso de la comida, consigue abordar diferentes temas asociados con el Mayo del 68, como son el antimilitarismo y la espectacularización de la cultura de masas. La fiesta como definitoria de una cultura, como una identidad también aparece en su producción fruto del contacto y conocimiento de otras culturas. Al igual que en la cocina, el arte ha dejado tiempo atrás de representar imaginarios nacionales, estando en boga el entrelazamiento de culturas de diferentes puntos del globo. El arte en la actualidad se enmarca en redes que enlazan distintas puntos geográficos. Esta nueva concepción espacial a nivel mundial merece cierta reflexión. La ampliación del horizonte artístico es un aspecto fundamental, y así Miralda lo hace presente en su obra, combinando nacionalismo y territorialidad en su obra, pudiendo catalogarla como "nomadismo". Es interesante ver cómo, cuando los teóricos empiezan a abordar esta relación entre naciones, algunos artistas ya la habían anticipado hace décadas. La investigación miraldiana, con gran minuciosidad e interés, analiza y recoge lo singular, las recetas, los ritos, objetos de cocina, de la mesa y de los mercados, lo que nutre y publicita, el trabajo y la fiesta. Consigue así aportar una mirada lúdica a la antropología de la alimentación a la vez que consigue innovar en su relato museístico. Este proyecto fue el germen en 1997 de *FoodCulturaMuseum*, proyecto en el que, además de preservar tradiciones registra un discurso que desmenuza y reelabora y reinterpreta.

Los años setenta supusieron el espacio perfecto para el arte conceptual. Es en este contexto en el que algunos artistas crean restaurantes que son en sí mismos obras de arte conceptual, y en los que la comida y su consumo son también obras artísticas. Desde el inicio de la década de los noventa aparecerán numerosos proyectos artísticos fundamentados en el acto de

preparar y servir comida, que poco a poco han ido incrementándose e integrándose en el sistema artístico. Uno de los artistas más destacados será Rirkrit Tiravanija. En la actualidad son numerosos las iniciativas, plataformas y espacios artísticos que en diferentes partes del mundo y desde distintas aproximaciones entienden la comida como elemento intermediario que promueve diferentes modos de socializar y provocar líneas de pensamiento crítico sobre cuestiones culturales, económicas, ecológicas y éticas relativas al acto de comer.

Como hemos podido ver, la mujer no ha estado presente ni en los modos de pensamiento ni en el arte del siglo XX asociados a la comida, y en las contadas ocasiones que ha aparecido lo ha hecho de modo circunstancial. Por ello, es pertinente el estudio de las realizaciones de las artistas que han abordado la representación de la mujer en la cocina, evidenciando el carácter secundario que han ocupado. Pero, para poder comprender ampliamente el significado de dichas obras, hemos considerado preciso hacer un breve recorrido por el espacio arquitectónico que supone la cocina.

La transformación de la cocina en el siglo XX es indiscutible, pero quizás uno de los ejemplos más destacados será la *Cocina Frankfurt*, creada en 1926-1927 por la arquitecta Grete Schütte-Lihotzky. Tras la Primera Guerra Mundial, miles de estas cocinas fueron manufacturadas para las casas de acogida públicas creadas en los alrededores de Frankfurt- am-Main, Alemania. Schütte-Lihotzky diseñó una cocina compacta y ergonómica, en la que se produce un aprovechamiento del almacenaje, recursos y superficies de trabajo, reflejando la transformación de la vida de la gente ordinaria en una ambiciosa escala. Previamente escondida, como un sótano o un anexo, la cocina se convirtió en este momento en un puente de unión entre el pensamiento moderno y la esfera doméstica. – un campo de pruebas para nuevos materiales, tecnologías y fuentes de energía, y el inicio de la reorganización racional del espacio y la labor doméstica en la casa. Otra aportación destacada en las conclusiones de esta tesis ha sido analizar la analogía existente entre la evolución de la cocina y la consecución de derechos por parte de la mujer a lo largo del siglo XIX y XX.

En nuestro estudio, también hemos prestado atención a una paradoja que tiene lugar en el espacio doméstico. La mujer se ve abocada a desarrollar la creatividad a través de las tareas que se les han asignado a su género: la costura, las labores de casa o la cocina. Es curiosa la dicotomía que se produce en una de estas tareas, la cocina. A pesar de ser uno de los terrenos asignados a las mujeres, ellas apenas han logrado destacar en el ámbito culinario, al contrario que los hombres, quienes copan la práctica totalidad de este ámbito. De hecho, si hacemos un ejercicio de memoria, veremos cómo será prácticamente imposible encontrar nombres femeninos y serán hombres quienes vengán ocupar dichos espacios. Es, por tanto, cuanto menos paradigmático que los grandes cocineros hayan sido en su plena mayoría hombres. Es en este momento cuando, al igual que hizo Linda Nochlin en el ámbito de la historia del arte, hemos analizado cuáles han sido los motivos por los que las mujeres no han destacado en el ámbito al cual habían sido designadas por su condición de género: la cocina.

Así lo hizo Louis Banner en su artículo "Por qué no ha habido grandes mujeres chef" ("Why women have not been great chefs")⁴¹¹. No ha habido grandes mujeres *chefs*, al igual que no ha habido grandes mujeres artistas o en cualquier otra profesión, debido a una serie de razones sociológicas, históricas y psicológicas. A pesar de ello, la mujer ha tenido un papel determinante en la creación de nuevos platos y nuevas cocinas, además una importante labor de transmisión a través de los libros de cocina. Las mujeres no son grandes cocineras porque carecen del componente de creatividad necesario para desarrollar el acto de cocinar, la creatividad es ajena a la condición femenina y es por esta razón por la cual los hombres destacan en ese campo. Como vemos, la cocina se concibe como una actividad que requiere creatividad mientras que a la mujer se le considera incapaz de ser creativa. Es lo mismo que ha sucedido en el arte y que durante siglos ha sido utilizado para considerar a la mujer en menor grado que los hombres.

⁴¹¹ BANNER, L., "Why women have not been great chefs", *op. cit.*, pp. 198-212.

En los años setenta, las mujeres artistas promovieron obras de arte en el que autoafirman su género mediante la proyección de las tareas designadas de género: las mujeres a través de la cocina. Este papel revisionista hace que sean numerosas las artistas mujeres que reivindiquen su feminidad en de aquello que se les había sido impuesto por el sistema patriarcal.

Numerosas artistas, insertas en este contexto, abordaron el papel de la mujer y su autorreivindicación de género en la cocina a través de sus obras, entre las que hemos destacado el video *Semiotics of the kitchen* creado por Martha Rosler en 1975, Judy Chicago y especialmente el trabajo realizado por el colectivo Womanhouse en California en 1972. Las mujeres artistas han ubicado uno de sus terrenos de juego en su lucha por la liberación identitaria en el entorno y las labores del hogar; un hábitat que la mujer puede sentir como propio y, a la vez, como enajenador. En estas cocinas se deja de lado la comida, centrándose en hablar, polemizar y cuestionar las ideas recibidas y todavía en vigor sobre la femineidad. Nos encontraremos con una cocina que, lejos de ser un lugar acogedor, supone un lugar adusto si no fuera por el sentido del humor que potencia sus razones.

A lo largo de esta tesis doctoral, hemos trabajado sobre un asunto ampliamente desconocido como es la representación del arte y la comida desde una perspectiva de género. Los tres capítulos en torno a los cuales hemos articulado nuestra investigación han sido solo tres de los posibles caminos que nos han permitido estudiar este asunto, abriendo numerosos campos de investigación en los que trabajar y adentrarse en el futuro.

ANEXOS

ANEXO I

*El manifiesto de la Cocina Futurista*⁴¹²

"El Futurismo italiano, padre de numerosos futurismos y vanguardistas extranjeros, no permanece prisionero de las victorias mundiales obtenidas en veinte años de grandes batallas artísticas y políticas a menudo consagradas con sangre como las llamó Benito Mussolini. El Futurismo italiano enfrenta aún a la impopularidad con un programa de renovación total de la cocina. Tíntre todos los movimientos artístico-literarios es el único que tiene por esencia la audacia temeraria. El novecentismo pictórico y el novecentismo literario son en realidad dos; futurismos de derecha moderadísimos y prácticos. Apegados a la tradición, ellos tientan prudentemente *lo nuevo* para obtener de la una y de lo otro la máxima ventaja.

Contra la *pastasciutta*

El Futurismo fue llamado por los filósofos "misticismo de la acción" por Benedetto Croce "antihistoricismo", por Graga Aranha "liberación del terror estético", por nosotros "orgullo italiano innovador", fórmula de "arte-vida original", "religión de la velocidad", "máximo esfuerzo de la humanidad hacia la síntesis", "higiene espiritual", "método de infalible creación", "esplendor geométrico veloz", "estética de la máquina".

Antiprácticamente entonces, nosotros los futuristas nos desentendemos del ejemplo y del reproche de la tradición para inventar a cualquier costo *lo nuevo* juzgado por todos descabellado. Aun reconociendo que hombres malos o groseramente alimentados han realizado grandes cosas en el pasado, nosotros afirmamos esta verdad: se piensa, se sueña y se obra según aquello que se bebe y se come. Consultamos al respecto nuestros labios, nuestra lengua, nuestro paladar, nuestras papilas gustativas, nuestras secreciones glandulares y entramos genialmente en la química gástrica.

⁴¹² MARINETTI, F.T. y FILLIA., *La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio*, Gedisa, Barcelona, 1981, p. 9.

Los futuristas sentimos que para el hombre el placer de amar es excavador abisal de arriba hacia abajo, mientras que para la mujer es horizontal en abanico. El placer del paladar es en cambio para ambos siempre ascendente, de abajo hacia arriba del cuerpo. Sentimos además la necesidad de impedir que el italiano se vuelva cúbico, torpe, rechoncho, de una compacidad opaca y ciega. Debe en cambio armonizar aun más con la italiana, delgada transparencia estilizada de pasión, ternura, luz, voluntad, osadía, tenacidad heroica. Preparamos una agilidad de cuerpos italianos adaptados a los ligerísimos trenes de aluminio que sustituirán a los actuales de pesados hierros, maderas, aceros.

Convencidos de que en la probable conflagración futura vencerá el pueblo más ágil, más impetuoso, nosotros los futuristas, después de haber agilizado la literatura mundial con las *palabras en libertad* y el *estilo simultáneo*, desvirtuado el teatro del tedio mediante síntesis alógicas por sorpresa y dramas de objetos inanimados, inmensificando la plástica con el antirrealismo, creado el esplendor geométrico arquitectónico sin decorativismo, la cinematografía y la fotografía abstractas, establecemos ahora la alimentación apropiada para una vida cada vez más aérea y veloz.

Creemos ante todo necesaria:

a) la abolición de la *pastasciutta*, absurda religión gastronómica italiana. Quizá beneficie a los ingleses el bacalao, el *roastbeef* y el budín, a los holandeses la carne cocida con hueso, a los alemanes el *sauer-kraut*, el tocino ahumado y el salchichón; mas a los italianos la *pastasciutta* no nos beneficia. Contrasta, por ejemplo, con el espíritu vivaz y con el alma apasionada, generosa, intuitiva de los napolitanos. Estos han sido combatientes heroicos, artistas inspirados, oradores impetuosos, abogados sagaces, agricultores tenaces, a despecho de la voluminosa *pastasciutta* cotidiana. Al comerla ellos desarrollan el típico escepticismo irónico y sentimental que trunca a menudo su entusiasmo.

Un inteligentísimo profesor napolitano, el Dr. Signorelli, escribe: "A diferencia del pan y del arroz la *pastasciutta* es un alimento que se engulle, no se mastica. Este alimento amiláceo es en gran parte digerido en la boca por la saliva y el trabajo de transformación es desempeñado por el páncreas y por el hígado. Esto conlleva un desequilibrio acompañado por disturbios de estos órganos. De ello derivan: desgano, pesimismo, inactividad nostálgica y neutralismo".

Invitación a la química

La *pastasciutta*, nutritivamente inferior en un 40% a la carne, al pescado, a las legumbres, vincula a los italianos de hoy con los lentos telares de Penélope y los soñolientos veleros a la espera del viento. ¿Por qué oponer todavía su pesado bloque a la inmensa red de ondas cortas-largas que el

genio italiano ha lanzado sobre océanos y continentes, y a los paisajes de color-formasonido que la radiotelevisión hace navegar en torno de la tierra? Los defensores de la *pastasciutta* llevan la bola de hierro o la ruina en el estómago, como presidiarios o arqueólogos. Recordad finalmente que la abolición de la *pastasiutta* liberará a Italia del costoso grano extranjero y favorecerá la industria italiana del arroz.

b) La abolición del volumen y del peso en el modo de concebir y valorar la nutrición.

c) La abolición de las tradicionales combinaciones para impulsar la experimentación de todas las nuevas combinaciones aparentemente absurdas, según el consejo de Jarro Maincave y otros cocineros futuristas.

d) La abolición del cotidianismo mediocrista en los placeres del paladar.

Invitamos a la química al deber de dar al cuerpo las calorías necesarias mediante equivalentes nutritivos gratuitos de estado en polvo o pildoras, compuestos albuminosos, grasas sintéticas y vitaminas. Se llegará así a una real disminución del costo de la vida y de los salarios con relativa reducción de las horas de trabajo. Hoy para dos mil kilovatios se precisa solamente un operario. Las máquinas pronto constituirán un obediente proletariado de hierro, acero y aluminio al servicio de los hombres casi totalmente aligerados del trabajo manual. Este, siendo reducido a dos o tres horas, permite perfeccionar y ennoblecer las demás horas con el pensamiento, las artes y la degustación de comidas perfectas.

En todas las castas sociales las comidas serán espaciadas, pero perfectas en el cotidianismo de los equivalentes nutritivos.

La comida perfecta exige:

1. Una armonía original de la mesa (cristalería, vajilla, decoración) con los sabores y colores de las viandas.
2. La originalidad absoluta de las viandas.

El "Carneplástico"

Ejemplo: para preparar el *Salmón de Alaska al rayo de sol con salsa Marte*, se toma un bello salmón de Alaska, se lo rebana y asa a la parrilla con pimienta, sal y buen aceite hasta que esté bien dorado. Se agregan tomates cortados al medio previamente cocidos en la parrilla con perejil y ajo. Al momento de servirlo se posan sobre las rebanadas filetes de anchoa entrelazados. Sobre cada rebanada una rodaja de limón con alcaparras. La salsa estará compuesta de anchoas, yemas de huevos duros, albahaca, aceite de oliva, una copita de licor italiano Aurum, y será pasada por el tamiz. (Fórmula de Bulgheroni, primer cocinero de la Penna d'Oca.)

Ejemplo: Para preparar la *Perdiz a la Montañesa con salsa Venus*, tomad una hermosa perdiz, limpiadla, cubridla con lonchas de jamón y tocino, colocadla en una cacerola con manteca, sal, pimienta, enebro, co- cedía en horno muy caliente durante quince minutos regándola con cognac. Apenas sacada de la cacerola posadla sobre una corteza cuadrada de pan embebida en ron y cognac y cubridla de hojaldre. Colocadla nuevamente en el horno hasta que el hojaldre esté bien cocido. Servidla con esta salsa: medio vaso de marsala y vino blanco, cuatro cucharadas de mirtillo, cáscara de naranjas rallada, todo hervido durante diez minutos. Poned la salsa en la salsera y servidla muy caliente. (Fórmula de Bulgheroni, primer cocinero de la Penna d'Oca.)

3. La invención de apetitosos complejos plásticos, cuya armonía original de formas y colores nutra los ojos y excite la fantasía antes de tentar a los labios.

Ejemplo: El *Carneplástico*, creado por el pintor futurista Fillia, interpretación sintética de los paisajes italianos, está compuesto por una gran albóndiga de carne de ternero asada, rellena de once variedades diversas de verduras cocidas. Este cilindro, dispuesto verticalmente en el centro del plato, es coronado por un espesor de miel y sostenido en la base por un anillo de salchichas que apoya sobre tres esferas doradas de carne de pollo.

Ecuador + Polo Norte

Ejemplo: El complejo plástico comestible *Ecuador + Polo Norte*, creado por el pintor futurista Enrico Prampolini, se compone de un mar ecuatorial de yemas de huevos en su cáscara con pimienta, sal, limón. Del centro emerge un cono de clara de huevo batida y solidificada lleno de gajos de naranja a manera de jugosas secciones de sol. La cima del cono estará tachonada de trozos de trufa negra cortados en forma de oscuros aeroplanos a la conquista del cénit. Estos complejos plásticos sabrosos coloridos, perfumados y táctiles formarán perfectos platos simultáneos.

4. La abolición del tenedor y del cuchillo para los complejos plásticos que pueden dar un placer táctil prelabial.

5. El uso del arte de los perfumes para favorecer la degustación. Cada vianda debe ser precedida por un perfume que será irradiado desde la mesa mediante ventiladores.

6. El uso de la música, limitado a los intervalos entre plato y plato, para que no distraiga la sensibilidad de la lengua y del paladar y sirva para aniquilar el último sabor disfrutado restableciendo una virginidad gustativa.

7. La abolición de la elocuencia y la política en la mesa.

8. El empleo dosificado de la poesía y de la música como ingredientes improvisados para encender con su intensidad sensual los sabores de un determinado plato.

9. La presentación rápida entre plato y plato, bajo las narices y los ojos de los convidados, de algunos platos que ellos comerán y de otros que no comerán, para favorecer la curiosidad, la sorpresa y la fantasía.

10. La creación de bocados simultáneos y cambiantes que contengan diez, veinte sabores degustables en pocos instantes. Estos bocados tendrán en la cocina futurista una función inmensificante análoga a la que las imágenes tienen en la literatura. Un determinado bocado podrá asumir una entera zona de vida, el desenvolverse de una pasión amorosa o un largo viaje al Extremo Oriente.

11. Una dotación de instrumentos científicos en la cocina: *ozonizadores* que den el perfume del ozono a bebidas y comidas; *lámparas ultravioleta* (puesto que muchas sustancias alimenticias irradiadas con rayos ultravioleta adquieren propiedades activas, se vuelven más asimilables, impiden el raquitismo en los niños, etc.) *electrolizadores* para descomponer jugos, extractos, etc., de modo de obtener de un producto conocido un nuevo producto con nuevas propiedades; *molinos coloidales* para hacer posible la pulverización de harinas, frutas secas, especias, etc.; *aparatos de destilación a presión ordinaria y al vacío, autoclaves centrífugos, dializadores*. El uso de estos artefactos deberá ser científico, evitando por ejemplo, el error de cocer las comidas en ollas a presión, lo que provoca la destrucción de sustancias activas (vitaminas, etc.) a causa de las altas temperaturas. *Indicadores químicos* darán cuenta de la acidez y la alcalinidad de las salsas y servirán para corregir eventuales errores: falta de sal, exceso de vinagre, pimienta o azúcar.

F.T. Marinetti

ANEXO II.

Jornada del músico ⁴¹³

Me alimento solamente de alimentos blancos: huevos, azúcar, huesos rallados; carne de animales muertos; ternera, sal, nueces de coco, pollo guisado en agua blanca; moho de frutas, de arroz, de nabos, morcilla alcanforada, pasta, queso (blanco), ensalada de algodón y de una determinada calidad de pescado (deshollado). Hago hervir el vino que bebo frío, mezclado con zumo de fucsia. Tengo buen apetito, pero no hablo jamás mientras como por miedo a atragantarme.

Erik Satie

⁴¹³ IOVINO, R. y MATION, I., *Sinfonía gastronómica. Música, Eros y Cocina*, Siruela, Madrid, 2009, p. 223-224.

ANEXO III

*Pastelería Dadá*⁴¹⁴, (1920), Paul Éluard

La mesa es redonda, el cielo es fuerte, la araña es menuda, el vaso es transparente, los ojos tiene diez colores diferentes. Luis Aragon tiene la cruz de guerra, Tzara no tiene la sífilis, los elefantes son silenciosos, la lluvia cae, un automóvil se desplaza más fácilmente que una estrella, tengo sed, las corrientes de aire son inútiles, los poetas son bolas de alfileres o cerdos, el papel de carta es cómodo, la estufa tira bien, el puñal mata bien, el revólver mata mejor, el aire es siempre muy profundo.

Garantizamos todas estas cosas y si lo digerimos nos trae absolutamente sin cuidado.

(En *Litterature* 13, mayo de 1920)

⁴¹⁴ AA.VV., *Escritos de arte de vanguardia 1900-1945*, Akal, Madrid, 2003, p. 243.

ANEXO IV

Manifiesto Caníbal Dadá - Francis Picabia (1920)⁴¹⁵

(Leído durante la velada Dadá del Teatro de la Maison de l'Oeuvre el 27 de marzo de 1920)

Son todos ustedes acusados; levántense. El orador no puede hablarles sino están ustedes de pie.

De pie como ante la Marsellesa.

De pie como ante el himno ruso.

De pie como ante el God save the King.

De pie como ante la bandera.

En fin, de pie ante DADA, que representa la vida y les acusa a ustedes de querer lo que sea por esnobismo, siempre y cuando cueste caro.

¿Se han sentado todos de nuevo? Tanto mejor, de esta manera podrán escucharme con mayor atención.

¿Qué hacen ustedes aquí, hacinados como ostras serias? Porque ustedes son serios, ¿no es así?

Serios, serios, serios hasta la muerte.

La muerte es cosa seria, ¿eh?

Uno muere como un héroe o como un idiota, que es lo mismo. La única palabra que no es efímera es la palabra muerte. Quieren ustedes la muerte para los otros.

A muerte, a muerte, a muerte.

Sólo el dinero no muere, se va sencillamente de viaje.

Es el Dios, aquel al que se respeta, el personaje serio – dinero respeto de las familias. Honor, honor al dinero: el hombre que tiene dinero es un hombre honorable.

El honor se compra y se vende como el culo. El culo, el culo representa la vida como las patatas fritas, y todos ustedes que son serios, todos ustedes olerán peor que la mierda de vaca.

⁴¹⁵ AA.VV., *Escritos de arte de vanguardia 1900-1945*, Akal, Madrid, 2003, p. 242

DADÁ, por su parte, no huele a nada, no es nada, nada, nada.

Es como sus esperanzas: nada.

Como sus paraísos: nada.

Como sus ídolos: nada.

Como sus políticos: nada.

Como sus héroes: nada.

Como sus artistas: nada.

Como sus religiones: nada.

Silben, griten, rómpanme la jeta, ¿y luego? ¿luego qué? Una vez más diré que son ustedes unos primos. En tres meses, mis amigos y yo les venderemos nuestros cuadros por algunos francos.

ANEXO V

*Manifiesto del arte comestible*⁴¹⁶

Un pan con tomate es más bello que la Victoria de samotracia. Una *escudella amb carn d'Zolla* contiene más carga conceptual que un Tàpies. La perfección de una tortilla de patatas es tan fascinante como el David de Miguel Ángel. Un buen queso hace babear más que cualquier obra de Barceló. Para convertir en extraordinario lo cotidiano y lo extraordinario en cotidiano, necesitamos sublimar todo aquello que tocamos: lo que se mira, se toca, se lee, se tiene que transformar en belleza. Nos alimentamos de poesía, música, escultura, sexo, pintura, cine, fotografía. Pero no podemos olvidar sublimar y transformar en bello instinto alimentario. Su potencial de belleza vendrá básicamente del gusto y del olfato, pero también, si queremos, del oído, la vista y el tacto. Aquello que comemos también se puede convertir por imaginación o tradición, por misterio creativo o alquímico, porque somos aquello que comemos, por placer gustativo o composición pictórica, en obra de arte. Pero ninguna otra obra permitirá una interacción tan estrecha entre el artista, la obra y el espectador: El espectador ingiere la obra. Cada molécula de la obra pasa a formar parte del espectador y quién sabe si generará otro acto creativo en su cerebro. Finalmente, cerrando el círculo de misterio creativo, el espectador cagará la obra. Bello como el encuentro entre un ajo y un vaso de aceite sobre la mesa de la cocina. Es evidentemente un arte efímero. Pero hemos crecido y subsistimos ingiriendo pequeñas obras de arte: sólo nos falta decidir que lo son, en un gran "ready-made" diario.

Jesus Algovi.

⁴¹⁶ ALGOVI, J., "Arte comestible: Manifiesto" en, *El Boletín*, nº 12. Otoño 1998.

ANEXO VI

*Comer es poder.*⁴¹⁷

Miralda hace un gran recuento de su trabajo sobre la comida y el ritual de alimentarse, a modo de museo sin paredes, en el libro-artefacto *Power Food Lexicom* y en la exposición que lo acompaña. En Pascua de 1980, Antoni Miralda convenció a 21 de los mejores pasteleros de Barcelona para que fabricaran cada uno una *mona*, el típico pastel que en Cataluña los padrinos regalan a sus ahijados por esas fechas. Debían reproducir un monumento de la ciudad; desde la Sagrada Familia al Tibidabo, pasando por el Camp Nou o la estatua de Colón. Consiguió que una prestigiosa galería de arte aceptara organizar la exposición *Mona a Barcelona*, consistente en colocar este derroche de dulce sobre una inmensa maqueta de la ciudad. Y para rematar la faena pintó las paredes de la sala de chocolate.

Era primavera y la tarde del *vernissage* hacía muy buen tiempo. La galería se llenó de visitantes, críticos y coleccionistas. "Tenías que haberlo visto", explicaba un entusiasmado Miralda días después, "el chocolate de las paredes empezó a fundirse y caían grandes lagrimones hasta el suelo". Porque más allá de la proeza de sacar adelante aquel proyecto, lo que realmente le produjo placer fue la sorpresa imprevista; comprobar la tendencia natural de las cosas a desbordarse cuando no se les pone diques.

El traslado de Nueva York a Miami supuso una transformación de la mirada hacia el Caribe, hacia lo latino

Antoni Miralda (Terrassa, 1942) es un artista que funciona con estas premisas. Ha construido un universo hecho de materiales comestibles, de sus envoltorios e imágenes, y de la liturgia que envuelve todo lo que acaba entrando por la boca. Fernando Estévez, colaborador del libro *Power Food Lexicom*, define con precisión el campo de trabajo: "Al atravesar la boca, el alimento cruza la frontera entre el mundo y nosotros, entre lo exterior y lo interior y, tanto en términos reales como imaginarios, transfiere sus propiedades a quien lo come".

Llegado a la práctica artística a principios de la década de los sesenta, en París, en el momento de la eclosión del pop europeo, desde el primer momento Miralda se interesa por los rituales, en los que ya introduce lo comestible. Desde entonces trabaja, investiga, confabula y conspira en torno a la comida y todo lo que rodea el hecho de comer, porque comer no

⁴¹⁷ MARTIN FONT, "Comer es poder", *El País*, Madrid, 7 de marzo 2009.

es sólo alimentarse, aunque también. Prueba de ello fue el extraordinario restaurante El Internacional, creado por Miralda en Nueva York durante la década de los ochenta.

Sobre todo esto, sobre el gusto del tacto, el sabor del texto, la textura del olor, el color de la comida, la atracción de los sentidos, las recetas de la abuela, los mejunjes afrodisíacos, el tabú del canibalismo, el peligro de los alimentos y muchas cosas más, trata *Power Food Lexicom*, el libro que acaba de publicar coincidiendo con sendas exposiciones en Vitoria -en 2008- y la actual, en Palma de Mallorca. Este artista inclasificable con querencias de antropólogo, que navega junto a la imprescindible Montse Guillén en el gran transatlántico del Foodculturamuseum, un museo sin paredes, casi imaginario, pero definitivamente muy real.

Para explicar cómo ha llegado a este punto hay que remontarse, como mínimo, al sonado matrimonio entre la neoyorquina estatua de la Libertad y el barcelonés monumento a Colón en el que Miralda ejerció de casamentero el año de los fastos de 1992. Tras aquel proyecto titánico llegó el encargo de la Exposición Universal de Hannover de 2000 para realizar un pabellón entero dedicado a la comida. El resultado fue el *Food Pavillion*, uno de los lugares más emblemáticos de aquel evento.

Con los años, una buena parte de las miles de piezas que reunió en la ciudad sajona se fueron desperdigando. Durante un tiempo, Miralda intentó por todos los medios conservar aquel material extraordinario, dotar de sede institucional a su Foodculturamuseum. Estuvo a punto de conseguirlo, en Montjuïc, en un edificio semiabandonado de la Exposición de 1929. Pero no fue posible encontrar fondos para la rehabilitación. Ahora se felicita por este fracaso. "Hemos decidido a través de la fundación que es mejor la fórmula de un museo sin paredes", explica, "si nos hubieran dado el museo, en este momento estaríamos ahogados con las autoridades y los patrocinadores". Considera suficiente el espacio del que dispone la fundación, un asombroso piso de la Ronda de San Antonio donde guarda parte de su colección y los archivos.

Pero *Power Food* no es sólo la herencia de Hannover y lo que le precedía. Supone un cambio sustancial de mirada, del Norte al Sur. En 1994 Miralda decidió dejar Nueva York e instalarse en Miami, donde ya había realizado algunas acciones, y desde allí proyectarse al Caribe y, esencialmente, a Latinoamérica. "Me lo había ido reservando", explica, "pero cuando llegué a Miami el universo latino se apoderó de mí".

De ahí nace el proyecto *Sabores y lenguas*, que explora las relaciones entre la cultura, la comida y la sociedad en una serie de ciudades latinoamericanas como Caracas, Bogotá, La Habana, Montevideo, Buenos Aires, Managua, Santo Domingo, San Juan y Miami, así como Barcelona y Madrid.

En cada una de estas ciudades, con la ayuda de instituciones públicas, como la Agencia Española de Cooperación Internacional (Aeci) o la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior (Seacex); museos locales de arte contemporáneo o apoyándose en entidades como las Casas de España, Miralda abre un taller de trabajo, involucra a artistas, cocineros, restauradores, antropólogos y todo tipo de activistas culturales; contacta con las universidades y, a diferencia de las exposiciones clásicas de pintura o escultura que normalmente llegan de España, acaba organizando una gran fiesta local donde lo que brilla es lo autóctono. En Montevideo, por ejemplo, organiza una cata de mates, algo que no se había hecho nunca. Y consigue que los gastrónomos locales, los productores de esta hierba, descubran el valor de lo que tienen.

Coleccionista obsesivo, descubridor inagotable de objetos de la cultura popular, durante este periplo Miralda sigue acumulando material. Todo tipo de hierbas y enjuagues afrodisíacos, cada uno con un envase más sorprendente que el otro; latas de bebidas euforizantes, impagables menús de restaurantes, botellas de las salsas más picantes y sabrosas, con etiquetas que lo dicen todo, anuncios y dibujos gastronómicos, fotografías de mercados imposibles...

El volumen del material que acumula tiene ya la categoría de gigantesco. Miralda reconoce que, sólo en Miami, ha llenado tres almacenes. Su piso del barrio barcelonés del Born es lo más parecido a un almacén-archivo; y la sede de la fundación recoge lo que pudo guardar de Hannover y lo que sigue llegando. "Todo este material tiene que circular y es para esto que debe servir el libro", proclama.

Power Food Lexicom, el artilugio en cuestión, pues en cuanto libro trasciende su condición, pesa casi un kilo y se articula sobre un inventario lexicográfico de 50 palabras clave o campos semánticos que permiten una reflexión sobre las infinitas relaciones existentes entre comida, cultura, energía y poder. A cada uno de estos términos le corresponde un texto elaborado por un experto, como el citado Estévez, Jeffrey Swartz, José N. Iturriaga, Pedro Palao Pons, Antón Erkoreka, Randall Morris, Ángela García Paredes o Jordi Tresseras, entre otros.

La obra puede leerse desde la ortodoxia, por orden alfabético, empezando por "abstinencia" hasta llegar a "vegetarianismo". Es decir, una página tras otra desgranando los textos que desarrollan cada uno de los conceptos. Descubrimos, por ejemplo, que seis millones de personas practican actualmente el canibalismo; que los huevos de todas las especies tienen un enorme prestigio afrodisíaco; que en casi todas las culturas hay rituales consistentes en verter sangre en la tierra para asegurar la caza y la cosecha o que Ramsés II fue embalsamado con granos de pimienta que le cubrían hasta la nariz.

También puede abordarse a través de las imágenes que acompañan los textos, sin pretender necesariamente ilustrarlos. Se obtiene entonces una lectura transversal, visionaria. A través de las imágenes es posible imaginar la ingesta de cualquier fármaco o brebaje, embriagarse con los olores de cualquier gran mercado del mundo e incluso seguir la pista de los excrementos de la civeta de Indonesia, un animalillo que come granos de café y los expulsa con sus heces para que podamos beber el café Luwak, el mejor del mundo.

Es un viaje a través de la red de conexiones que unen la comida con la energía y la medicina; los ritos, con las creencias y la cultura popular, y el control político, con la economía y la representación del poder, clave para la creación de Imperios. No en balde en la primera doble página de *Power Food* se reproduce la insólita imagen del pastel de nata en forma de bomba atómica con el que dos oficiales norteamericanos celebran el éxito de las explosiones nucleares en el atolón Bikini, en 1946.

¿Y cuál es la obra del artista?, preguntan los comisarios de exposiciones, los galeristas y los marchantes. ¿Lo es una vitrina que alberga, una encima de otra, hasta diez teteras diferentes, de varios colores y de procedencias de todo el mundo? ¿Lo es la pirámide formada por latas de bebidas energizantes a cual más sorprendente? ¿Lo son los grandes cilindros fálicos, en los que reflejando datos sobre la alimentación, la miseria, el agua y otros aspectos de la sociedad, se reflexiona sobre las paradojas de nuestra sociedad? ¿Lo son los platos de *Sabores y lenguas*, uno para cada ciudad, que recogen los nombres de las comidas locales?

¿Cómo diferenciar entre lo efímero y la obra de arte susceptible de convertirse en mercancía, cuando la comida y el ritual son la esencia de lo efímero? No parece tener mucho sentido discernir entre lo que es *unmiralda*, lo que es documentación y lo que es *powerfood*. El concepto perro no ladra, como diría Erasmo de Rotterdam.

BIBLIOGRAFÍA

ADRIÀ, F., *Pensar sobre el comer, comer sobre el pensar*, Barcelona, Editorial Actar, 2009.

ALBALA, K., *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley y Los Angeles, University of California Press, 2002.

ALBALA, K., *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*, Urbana y Chicago, University of Illinois Press, 2007.

ALECI, S.L., "In a Pig's Eye: The Offence of Some Living American Woman Artists" *The art of Mary Beth Edelson*, Londres, Siete ciclos, 2002.

ALIAGA, J. V., "El deseo como arma. Surrealismo y sexismo", en *Miradas sobre la sexualidad en el arte y la literatura del siglo XX en Francia y España*, Valencia, Universitat de Valencia, 2001.

AMES, K., *Death in the Dining Room*, Filadelfia, Temple University Press, 1982.

ARGULLOL, R., "La luz de las horas", en *Joseph Santiliari y Pere Santiliari. La luz de las horas*, Catálogo de la exposición celebrada en Artur Ramon Art, Barcelona, 2006.

ATWOOD, M., *La mujer comestible*, Barcelona, Ediciones B, 2003.

AA.VV., *La cocina en su tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010.

AA.VV., "Patty Chang: ven conmigo, nada contigo. Fuente. Melones. Afeitada", en *Espacio Uno III*, Madrid, MNCARS Publicaciones, 2001.

AA.VV., *100%*, Museo de Arte Contemporáneo de Sevilla y Palacio Episcopal de Málaga, Málaga, Junta de Andalucía, 1993.

AA.VV., *Le nouveau Realisme*, Paris, catálogo de exposición, Galeries nationales du Grand Palais, Éditions de la Réunion des musées nationaux, 2007.

AA.VV., *Pilar Albarracín*, París, Actes Sud, Altadis, 2003.

AA.VV., *Arte desde 1900. Modernidad, antimodernidad, posmodernidad*, Madrid, Akal, 2006.

AA.VV., *La casa, la calle, la cocina*, Granada, Centro José Guerrero, 2009.

AA.VV., *Miralda. De Gustibus Non Disputandum*, Catálogo de exposición, Madrid, Museo Nacional Centro de Arte Contemporáneo Reina Sofía y La Fábrica, 2010.

AA.VV., *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferrán Adrià*, Barcelona, Caixa Catalunya, 2011.

AA.VV., *Escritos de arte de vanguardia, 1900-1945*, Madrid, Akal, 2003.

AA.VV., *Dancing in the Louvre. Faith Ringgold's French Collection and other Story Quilts*, California, University California Press, 1990.

AA.VV., *Louise Bourgeois. Memoria y arquitectura*, Madrid, MNCARS, 1999.

AA.VV., *Louise Bourgeois. I was in the Hell and Back*, Málaga, Catálogo Museo Picasso Málaga, 2015.

AA.VV., *Salvador Dalí. Dream of Venus*, Barcelona, Fundación La Caixa, 2000.

BALLESTER, I., *El cuerpo abierto: representaciones extremas de la mujer en el arte contemporáneo*, Madrid, Trea, 2012.

BANNER, L.C., "Why Women Have not been Great Chefs", *South Atlantic Quarterly*, nº 72, 1973, pp. 198-212.

BATKIS, L., "La perversión como búsqueda del placer estético", *Lápiz. Revista Internacional de Arte* nº 147, año XVIII, diciembre 1998.

BARTHES, R., "La cocina del sentido", *La aventura semiológica*, Barcelona, Paidós, 1990.

BARTHES, R., "Lectura de Brillat-Savarin" *El susurro del lenguaje. Más allá de la palabra y la escritura*, Barcelona, Paidós, 1999.

BARTHES, R., *Mitologías*, Madrid, Siglo XXI, 2000.

BAUDRILLARD, J., "La precesión de los simulacros", *Cultura y simulacro*, (traducción de Antoni Vicens Lorente y Pere Rovira), Barcelona, Kairós, 1978.

- BEARDSLEY, M.C. y HOSPERS, J., *Estética. Historia y fundamentos*. Madrid, Cátedra, 1976.
- BEAUVOIR, S., *El segundo sexo*, (prólogo de Teresa López Pardina), Madrid, Cátedra, 1998.
- BELLUSCIO, M., *Comida y cine: placeres unidos*, Valencia, Editorial la Máscara, 1997.
- BENJAMIN, W., *La obra de arte en la época de su reproductibilidad*, Discursos Interrumpidos I, Buenos Aires, Taurus, 1989.
- BERNÁRDEZ, C., *Joseph Beuys*, Gipuzkoa, Nerea, 1999.
- BERNADAC, M., *Louise Bourgeois*, París, Flammarion, 1995.
- BENPORAT, C., *Feste e Banchetti: Convivialità Italiana fra tre e Quattrocento*, Florencia, L.S. Olschki, 2001.
- BERGER, J., *El sentido de la vista*, Madrid, Alianza Forma, 2006.
- BERGER, J., *Ways of Seeing*, Londres, Penguin, 1972.
- BERGSTRÖN, I., *Dutch Still Life Paintings in the Seventeenth Century*, Nueva York, Hacker Art Books, 1983.
- BORNAY, E., *Las hijas de Lilith*, Madrid, Cátedra, 2005.
- BORNAY, E., *La cabellera femenina. Un diálogo entre poesía y pintura*, Madrid, Cátedra, 1994.
- BOURDIEU, P., *La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Barcelona, Taurus, 2012.
- BOURDON, D., *Warhol*, Nueva York, Henry N. Abrams, 1989.
- BOURGEOIS, L., *Destrucción del padre, reconstrucción del padre: escritos y entrevistas, 1923- 1997*, Madrid, Síntesis, 2002.
- BOURRIAUD, N., *Estética relacional*, Buenos Aires, Adriana Hidalgo editora, 2008.
- BOZAL, V., *Historia de las ideas estéticas, I*. Madrid, Historia 16, 1997.

BOZAL, V., *Historia de las ideas estéticas, II*. Madrid, Historia 16, 1998.

BOZAL, V. (ed.), *Historia de las ideas estéticas y de las teorías artísticas contemporáneas*. 2 vols., Madrid, Visor, 1998.

BRILLAT-SAVARIN, J., *The Physiology of Taste*. Washington, Counterpoint Press, 1999.

BRYSON, N., *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*, Madrid, Alianza Forma, 2005.

BÜRGER, P., *Teoría de la vanguardia*, Barcelona, Península, 1997.

BUTLER, J., *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*, Barcelona, Paidós, 1990.

BUTLER, J., "Acerca del término queer", *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del sexo*, Buenos Aires, Paidós, 2002, pp. 313-340.

CABALLERO GUIRAL, M.J., "El embrujo de las recetas surrealistas", *Dossiers Feministes*, nº 17, Castellón de la Plana, Universidad Jaume I, 2013, pp.51-61

CAILLOIS, R., "La mantis religiosa, de la biología al psicoanálisis", *El mito y el hombre* (1938), México DF, Fondo de Cultura económica, 1988.

CALLE, S. y AUSTER, P., *Double Game*, Londres, Violette Limited, 2004.

VALDIVIESO, M., "Retrato de grupo con una dama, El papel de la mujer en la Bauhaus", en CALVERA, A., MALLOL, M. (eds.), *Historias desde la periferia: historia e historias del diseño*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2001.

CALVO SERRALLER, F., "El bodegón español" en, *El bodegón español (De Zurbarán a Picasso)*, Bilbao, Catálogo de exposición, Museo de Bellas Artes de Bilbao, 1999.

CARDIN, A., "Metáforas caníbales", *Dialéctica y canibalismo*, Barcelona, Anagrama, 1994.

CARRO FERNANDEZ, S., *Mujeres de ojos rojos. Del arte feminista al arte femenino*, Gijón, Editorial Trea, 2010.

CAPATTI, A. y MONTANARI, M., *Italian Cuisine: A Cultural History*, Nueva York, Columbia University Press, 1999.

CHERRY, P., "El ojo hambriento: los bodegones de Sánchez Cotán", en *El Bodegón*, Madrid, Fundación Amigos del Museo del Prado, Galaxia Gutenberg, 2000.

CHICAGO, J., *The Dinner Party: A Symbol of our Heritage*, Nueva York, Anchor, 1979.

CIRLOT, L., *Warhol*, Gipuzkoa, Nerea, 2000.

CIXOUS, H., "La joven nacida. II Salidas", *La risa de la medusa. Ensayos sobre la escritura*, Barcelona, Anthropos, 1995.

COLOMINA, B. (ed.), *Sexuality and Space*, Nueva York, Princeton Architectural Press, 1992.

CONEKIN, B. E., "Another Form of her Genius. Lee Miller in the Kitchen", *Gastronomica*, invierno, 2010.

CROMLEY, E. C., "Transforming the Food Axis: Houses, Tools, Modes of Analysis", *Material History Review* 44, otoño 1996.

CUNILLERA, M., *¿Quién se come a quien? Metáforas del canibalismo en el arte del siglo XX* en BOZAL, V. y de DIEGO, E. (eds.) *Imágenes de la violencia en el arte contemporáneo*, Madrid, Antonio Machado Libros, 2005.

CREED, B., *The Monstrous-Feminine: Film, Feminism, Psychoanalysis*, Londres/Nueva York, Routledge, 1993.

CRUZ, J., *Teoría elemental de la gastronomía*, Barañanain, Universidad de Navarra, 2002.

DAVIS, A., *Mujeres, raza y clase*, Madrid, Akal, 1981.

DALÍ, S. y AGUER, M., *Obras completas. Textos autobiográficos 2*, Barcelona, Destino, 2003.

DALÍ, S., *Vida secreta de Salvador Dalí*, Barcelona, Antártida, 1993.

DALÍ, S., *Diario de un genio*, Barcelona, Tusquets, 2004.

DALI, S., *Los cornudos del arte moderno*, Barcelona, Tusquets, 2000.

DALÍ, S., "Sobre la belleza aterradora y comestible de la arquitectura *Modern Style*" en, *¿Por qué se ataca a la Gioconda?*, Madrid, Siruela, 1994.

DALÍ, S., *El mito trágico de "El Ángelus" de Millet*, Barcelona, Tusquets, 2004.

DALÍ, S., "Apparitions aérodinamiques de « êtres-objets »", *Minotaure*, 6 diciembre 1934, pp. 33-34.

D'ALLEVA, A., *Methods and Theories of Art History*, Londres, Laurence King Publishing, 2005.

DA VINCI, L., *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Madrid, Ediciones Temas de hoy, 1996.

DEBORD, G., *La sociedad del espectáculo*, (traducción de Juan Pardo), Valencia, Pre-Textos, 1967.

DE DIEGO, E., *Tristísimo Warhol: Cadillacs, piscinas y otros síndromes modernos*, Madrid, Siruela, 1999.

DE DOMIZIO DURINI, L., *Joseph Beuys: The Art of Cooking*, Londres, Charta, 1999.

DESCHARNES, R. y NERET, G., *Dalí*, Colonia, Taschen, 1998.

DINESEN, I., *El festín de Babette*, Madrid, Nórdica libros, 2007.

DOUGLAS, M., *Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*, Barcelona, Gedisa, 1998.

DUCAN, C., "The MoMA's Hot Mamas", *Art Journal*, nº 48, verano, 1989, p. 171-178.

DZIEWIOR, Y. y RUF, B. (eds.), *Sarah Lucas: Exhibitions and Catalogue Raisonné 1989 – 2005*, Londres, Tate Press, 2005.

DZIEWIOR, Y. y RUF, B. (eds.), *Sensation: Young British Artist from the Saatchi Collection*, Londres, Royal Academy of Arts, 1998.

ELIAS, N., *El proceso de civilización*, Madrid, Fondo de Cultura Económica de España, 2011.

FÉLIBIEN, A., *Conférences de l'Academie Royale de Peinture et de Sculpture*, Paris, Chez Frederic Leonard, 1669.

FELDMAN, Mark B., "Inside the Sanitation System: Mierle Ukeles, Urban Ecology, and the Social Circulation of Garbage", *Iowa Journal of Cultural Studies* 10/11, primavera y otoño, University of Iowa, 2009.

FERNANDEZ CUENCA, C., *La estética del desnudo*, Madrid, Tobogán, 1925.

FERNANDEZ RUIZ, C., *De Rabelais a Dalí. La imagen grotesca del cuerpo*, Valencia, Universitat de València, 2004.

FILOSTRATO, *Imagines*, Madrid, Siruela, 1993.

FISHER, M. F.K., *Serve it Forth (Art of Eating)*, Londres, North Point Press, 2002.

FORT, I., ARCQ, T. y GEIS, T., (edit), *In Wonderland: The Surrealist Adventure of Women Artist in Mexico and the USA*, Catálogo de la exposición, Los Angeles County Museum of Art y Museo de Arte Moderno, México City, Del Monico Books, 2012.

FREDERICK, C., *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*, Michigan, University of Michigan Library, 2006.

FREUD, S., *Tres ensayos sobre teoría sexual*, Madrid, El País, 2002.

FUSCO, C. (ed.), *Corpus Delicti. Performance Art of the Americas*, Londres/Nueva York, Routledge, 2000.

GARCÍA, G.L., "Cuerpo, mirada y muerte" , *Los cuerpos dóciles. Hacia un tratado sobre la moda*, Buenos Aires, ABRN Producciones Gráficas, 2000.

GARCÍA CANCLINI, N., "De la comida al monumento: lo intercultural más allá de los rituales", en AA.VV., *Miralda. De Gustibus non Disputandum*, catálogo de exposición, Madrid, Museo Nacional Centro de Arte Contemporáneo Reina Sofía y La Fábrica, 2010.

GAUGIN, P. *Escritos de un salvaje*, Madrid, Akal, 2000.

GERDST, W., *Painters of the Homble Truth: Chroniques of the Popularity of Still Life in América*, Columbia, University of Missouri Press, 1981.

GIL CALVO, E., *Medias miradas, un análisis cultural de la imagen femenina*, Barcelona, Anagrama, 2000.

- GIMÉNEZ, C., *El arte del comer*, Barcelona, Caixa Catalunya, 2011.
- GREENBERG, C., *La pintura moderna y otros ensayos*, Madrid, Siruela, 2006.
- GOODY, J., *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- HANSON, K. H., "The Language of the Banquet: Reconsidering Paolo Veronese's Wedding at Cana", *Invisible culture*, nº 14, invierno, Rochester, 2010.
- HARAWAY, D., *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinvención de la naturaleza*, Madrid, Cátedra, 1995.
- HARO GONZALEZ, S., *Treinta y un libros de artista. Una aproximación a la problemática y a los orígenes del libro de artistas editado*, Marbella, Museo Español del Grabado Contemporáneo, 2013.
- HARTUNG, E., "Comida, arte y comunicación: la comida como nuevo modelo de recepción artística", en *Comer o no comer*, Salamanca, Centro de Arte de Salamanca, 2002, pp. 75-84.
- HERNANDEZ BELVER, M. y MARTIN PRADA, J.L., "La recepción de la obra de arte y la participación del espectador en las propuestas artísticas contemporáneas", *Reis*, nº 84, 1998, pp. 45-63.
- HERKENHOFF, P., "General Introduction", en el Catálogo XXIV Bienal de Sao Paulo, vol. 1, *Nucleo histórico: Antropofagia e historias de canibalismos*. Sao Paulo, 1998.
- HOLLANDER, A., *Seeing Through Clothes*, Los Angeles, University of Carolina Press, 1993.
- IBAÑEZ, J., *L'Obra d'art total. Una idea de Modernitat en Cinema, art i Pensament*, Girona, Universitat de Girona y Ajuntament de Girona, 1999.
- IRIGARAY, L., *This Sex which is Not One*, Nueva York, Cornell University Press, 1977.
- IOVINO, R. y MATION, I., *Sinfonía gastronómica. Música, Eros y Cocina*, Madrid, Siruela, 2009.
- JANIN, J., Prefacio a Antonin Carême, *Le cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, 1842, p. XIII.

JACKSON, R., *Picasso y las poéticas surrealistas. De la biología a lo sagrado, Metáforas del Movimiento Moderno*, Madrid, Alianza Forma, 2002.

JAY, M., *Downcast Eye: The Denigration of Vision in Twentieth Century French Thoughts*, Berkeley/ Londres, University of California Press, 1994.

JEANNERET, M., *A Feast of Words: Banquets and Table Talk in the Renaissance*, Chicago, University of Chicago Press, 1987.

JONES, A., *Body Art/Performing the Subject*, Minnesota, University of Minnesota Press, 1998.

JOUARY, J. P., *Ferran Adrià, ¿cocinero o artista? Un filósofo en elBulli*, Madrid, Alianza Editorial, 2012.

JOUFFROY, A., "Daniel Spoerri: Souvenirs sans douleurs", *Opus international*, n.110, Septiembre -Octubre, 1988.

KINCHIN, J., *Counter Space: Desing and the Modern Kitchen*, Nueva York, The Museum of Modern Art, 2011.

KLINFELDER, K. *The Artist, His Model, Her Image, His Gaze*, Chicago y Londres, Chicago University Press, 1992.

KENNETH, C., *El desnudo: un estudio de la forma ideal*, Madrid, Alianza, 1984.

KOKOLI, A. M., *The Feminist Uncanny in Theory and Art Practice*, Londres, Bloomsbury Publishing, 2016.

KORSMEYER, C., *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002.

KRAUSS, R., *El inconsciente óptico*, Madrid, Tecnos, 1997.

KRISTEVA, J., *Poderes de la perversión. Ensayo sobre Louis F. Céline*, Buenos Aires, Siglo XXI, 1980.

KUCHLER, S. "The art of Etnography: The Case of Sophie Calle", en COLES, A. (ed.) *Site-Specificity: The Etnographic Turn*, Londres, Black Dog Publishing Limited, 2000.

LACAN, J., *El seminario, Libro XI, Los cuatro conceptos fundamentales del Psicoanálisis*, Buenos Aires, Paidós, 1986.

LAHUERTA, J.J., *Dalí, arquitectura*, Barcelona, Fundació Caixa de Catalunya, 1996.

LAHUERTA, J.J., *El fenómeno del éxtasis*, Madrid, Siruela, 2004.

LAVIN, M. "The Mess of History or the unclean Hannah Höch", en ZECHER, C. de (ed.), *Inside the Visible. An Elliptical Traverse of 20th Century in Art. In, of, and from the Feminine*, Cambridge, The Mit Press, 1997.

LE BRETON, D., *Antropología del cuerpo y modernidad*, Buenos Aires, Nueva visión, 2006.

LÉVI-STRAUSS, C., *El pensamiento salvaje*, México, Fondo de Cultura Económica, 1964.

LEVI-STRAUSS, C., *Mitológicas. 1, Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de cultura económica, 1996.

LIPPARD, L. R., *From the Center. Feminist Essays on Women's Art*, Nueva York, Dutton, 1976.

LIVINGSTONE, M. (ed.), *Pop Art: An International Perspective*, Londres, Royal Academy of Arts, 1991.

MALAGUZZI, S., *Food and Feasting in Art*, Los Ángeles, Getty Publication, 2004.

MANTECÓN MORENO, M., "Tú tampoco tienes nada". Arte feminista y de género de la España de los 90, *Anales de la Historia del Arte*, Volumen extraordinario, Madrid, Universidad Complutense, 2010.

MARCHÁN FIZ, S., *Del arte objetual al arte de concepto*, Madrid, Akal, 2012.

MARINETI, F.T. y FILLIÀ, *La cocina futurista. Una comida que evitó un suicidio*, Barcelona, Gedisa, 1981.

MARTIN FONT, "Comer es poder", *El País*, Madrid, 7 de marzo 2009.

MARTÍNEZ GÓNGORA, M., *Discursos sobre la mujer en el humanismo renacentista español: los casos de Guevara, Alfonso y Juan de Valdes y Luis de León*, York, Spanish Literature Publication, 1999.

MATHIEU, P., *Sex Pots. Eroticism in Ceramics*, New Brunswick, N. J., 2003.

MAYAYO, P., "Género y placer visual (En torno a Vanessa Beecroft)" en, FERNANDEZ POLANCO, A. (ed.), *Cuerpo y miradas, huellas del siglo XX*, Madrid, MNCARS, 2007.

MAYAYO, P., *Historias de mujeres, Historias del arte*, Madrid, Cátedra, 2003.

MAYAYO, P., *En torno a Georges Bataille*, Madrid, Ediciones Cruce, 1998.

MAYAYO, P., *Louise Bourgeois*, Hondarribia, Nerea, 2002.

McDONALD, H., *Erotic Ambiguities. The Female Nude in Art*, Nueva York, Routledge, 2001.

MÉNDEZ BAIGES, M.T., "Lee Miller, Fotografíar o salir en la foto", AA.VV., *Lee Miller. Evocación y recuerdo*, Málaga, Fundación Picasso Museo Casa Natal, 2008, pp. 43-55.

MÉNDEZ BAIGES, M.T., "El resquebrajamiento de la mirada dominante. Postcolonialismo y feminista ante las señoritas de Avignon", *Actas XVII CEHA-2008. Congreso Nacional de Historia del Arte: Art y Memòria*, Barcelona, 2009.

MINTZ, S. W., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Nueva York, Viking, 1985.

MIRALDA, A., *PowerFoodLexicom*, Barcelona, Artium y Es Baluard, 2009.

MOLINA PETIT, C., *Dialéctica feminista de la Ilustración*, Madrid, Anthropos, 1994.

MONTANARI, M., *La comida como cultura*, Asturias, Editorial Trea, 2006.

MOEBIUS, *La inferioridad mental de la mujer*, Valencia, Sempere y compañía, 1890.

MORRIS, F. (ed.), *Louise Bourgeois*, Londres, Tate Publishing, 2007.

MOTHERWELL, R. (ed.), *The Dada Painters and Poets*, Cambridge, Belknap Press of Harvard University Press, 1989

MULVEY, L., "Visual Pleasure and Narrative Cinema", *Screen* vol. 16, nº 3, 1975, pp. 6-18. [trad. esp. *Placer visual y cine narrativo*, Valencia, Centro de Semiótica y Teoría del Espectáculo, 1988].

MUNDY, J., ADES, D., (ed.), *Surrealism: Desire Unbound*, Londres, Tate Press, 2001.

NEAD, L., *El desnudo femenino. Arte, obscenidad y sexualidad*, Barcelona, Tecnos, 1998.

NIETZSCHE, F., *Nietzsche contra Wagner*, Madrid, Siruela, 2016.

NISSAN N. PÉREZ, "Dalí, Horst, and The Dream of Venus", *The Israel Museum Journal*, 3, Primavera, 1984, pp.52-57.

NIXON, M., "Bad Enough Mother", *October*, nº 71, invierno, 1995.

NIXON, M., *Fantastic Reality: Louise Bourgeois and a Story of Modern Art*, Cambridge/Londres, The MIT Press, 2005.

NOCHLIN, L., "Why Have There Been No Great Women Artists?", *RTnews* Enero 1971: 22-39, 67-71. (Traducción en *Amazonas del arte Nuevo*, Madrid, Fundación Mapfre, 2008)

NOCHLIN, L., *The Body in Pieces. The Fragment as a Metaphor of Modernity*, Nueva York, Thames and Hudson, 2001.

NOVERO, C., *Antidiets of the Avant Garde. From the Futurist Cooking to Eat Art*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.

NOVERO, C., "Stories of food: German Nutrition Texts and Cookbooks between the Wars", *Journal of Popular Culture* 34, nº 3, 2000, pp. 163-181.

OCAMPO, E., *El fetiche en el museo. Aproximación al arte primitivo*, Madrid, Alianza Forma, 2011.

OCAMPO, E., "Contemporary Artist on Colonial Museums", *Boletín de Arte*, nº 37, Málaga, Departamento de Historia del Arte, Universidad de Málaga, 2016, pp. 35-47.

ONFRAY, M., "Esthétique de l'éphémère », *La Razón del Gourmet: Filosofía del gusto*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1999.

PANCORBO, L., *El banquete humano. Una historia cultural del canibalismo*, Madrid, Siglo XXI, 2008.

PARKER, R., y POLLOCK, G., *Old Mistresses: Women, Art & Ideology*, Nueva York, Pantheon Books, 1981.

PAZ, O., *La llama doble. Amor y erotismo*, Barcelona, Seix Barral, 1993.

PEÑUELA, A., "Gastronomía y/o antropofagia: Prefuturismo", *Revista de Filología Románica*, Universidad Complutense de Madrid, 2007, pp. 165-177.

PLAZAOLA, J., *Introducción a la estética*, Bilbao, Universidad de Deusto, 1991.

POLLOCK, G., "Painting, Feminism, History", en *Destablising Theory, Contemporary Debates*, Londres, Polity, 1992.

POLLOCK, G. "Woman as Sing: Psychoanalytic Readings", *Visión y diferencia*, Londres, Routledge, 1988.

PÖLTNER, G., "La idea de Richard Wagner de la obra de arte total. Comentarios sobre el programa de una superación de la religión en el arte", *Themata, Revista de filosofía*, número 33, 2003.

QUANCE, R., *Frida Kahlo o la aniquilación de la madre*, Madrid, La balsa de la Medusa, 1987.

RAMÍREZ, J.A., *Corpus Solus. Para un mapa del cuerpo en el arte contemporáneo*, Madrid, Siruela, 2003.

RAMÍREZ, J.A., *Dalí: lo crudo y lo podrido*, Madrid, La balsa de la Medusa, 2002.

RANCIÈRE, J., *El espectador emancipado*, Castellón de la Plana, Ellago Ediciones, 2010.

RAQUEJO, T., "Sobre lo monstruoso: un paseo por el amor y la muerte", en HERNÁNDEZ SÁNCHEZ, Domingo (ed.) *Estéticas del arte contemporáneo*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2002.

REPOLLÉS LLAURADÓ, J., *Genealogías del arte contemporáneo*, Madrid, Akal, 2011.

RESTANY, P., *Manifeste des Nouveaux Réalistes*, París, Dilecta, 2007.

RESTANY, P., *Miralda! Una vie d'artiste*, Barcelona, Àmbit, 1982.

REVEL, J. F., *Culture and cuisine*, Nueva York, Da Capo, 1984.

RIELLO, G., *Breve historia de la moda. Desde la Edad Media hasta la actualidad*, Barcelona, Gustavo Gili, 2016.

RIVIÈRE, J., "Womanliness as a Mascarade", *International Journal of Psycho-analysis*, X, 1929, pp. 303-313.

ROBLEDO PALOP, J., "Dalí en Nueva York, Nueva York en Dalí: el primer viaje de 1934", *El arte y el viaje*, Madrid, CSIC, 2011, pp. 105-120.

ROWELL, M., *Objects of Desire: The Modern Still Life*, Nueva York, The Museum of Modern Art, 1997.

RUBIN, W., *Les Demoiselles d'Avignon*, Nueva York, MOMA, 1994.

RUIDO, M., "Agendas diversas y colaboraciones complejas: Feminismos, representaciones y prácticas políticas durante los 90 (y unos años más) en el estado español. (Algunas reflexiones después de *Desacuerdos*)", *Seminario Subxectividades críticas, narrativas identitarias*, La Coruña Fundación Luis Seoane, 2006.

RUIZ GARRIDO, B., "Un mito femenino contemporáneo. Lolita o el culto a la niña", *Eros es más: ensayos sobre arte y erotismo*, Málaga, Fundación Pablo Ruiz Picasso, 2010.

RUIZ GARRIDO, B., "Cuerpos femeninos comestibles. Desear, poseer, devorar en la cultura visual contemporánea", en MÍNGUEZ, V. y RODRIGUEZ MOYA, I., *Visiones de pasión y perversidad*, Valencia, Fernando Villaverde ediciones, 2014.

RYBCZYNSKI, W., *La casa. Historia de una idea*, Argentina, Editorial emecé, 1991.

SÁNCHEZ LÓPEZ, J. A. "El cielo y el mundo: mujer vestida de Santa, santa vestida de mujer", en CAMACHO, R. y MIRÓ, A. (coords.), *Iconografía y creación artística. Estudio sobre la identidad femenina desde las relaciones de poder*, Málaga, 2001, pp. 213-214.

SANTAMARIA BLASCO, L., "historia de O(ppenheim)", en ALIAGA, Juan Vicente, *Miradas sobre la sexualidad en el arte y la literatura del siglo XX en Francia y España*, Valencia, Universitat de València, 2001, pp. 179-191.

SARMIENTO GARCIA, J. A. y PICABIA, F., *Cannibale*, Ediciones de la UCLM, 2010.

SARTRE, J.P., *El ser y la nada, Ensayo de ontología fenomenológica*, Madrid, Alianza, 1989.

SCHENEIDER, N., *Naturaleza muerta*, Colonia, Editorial Taschen, 2009.

SCHOPENHAUER, A., *El mundo como voluntad y representación*, Barcelona, Planeta de Agostini, 1996.

SCHOTT, R. M., *Cognition and Eros: A Critique of the Kantian Paradigm*, Nueva York, Penn State University Press, 2005.

SCHULZ, I., "A Delight in the Paradoxical – Meret Oppenheim and her Objects", *Meret Oppenheim*, Munich, Aktionsforum Praterinsel, 1994.

SCHULTZ, U. (dir.), *La fiesta. De las Saturnales a Woodstock*, Madrid, Alianza Editorial, 1994.

SEBRELI, J.J., *Las aventuras de la vanguardia*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana Señaés, 2002.

SHATTUCK, R., *La época de los banquetes*, Madrid, Editorial Antonio Machado, 1991.

SIMMEL, G., *El individuo y la libertad: ensayos de crítica de la cultura*, Barcelona, Península, 1984.

SINGLEY, P. y HORWITZ, J. (ed.), *Eating Architecture*, Massachusset, Cambridge, The Mit Press, 2004.

SHUGART, H.; "Postmodern Irony as a Subversive Rhetorical Strategy", *Western Journal of Communcation*, Vol. 63, nº 4, otoño 1999, , p. 433.

STEIN, J. E., *In the Power of Feminist Art*, Nueva York, Harry N. Abrams, 1994.

STEINBERG, L, "Reflections on the State of Criticism", "Other Criteria: Confrontations with Twentieth Century Art", en RAUSCHENBERG, R., *October Files*, Londres, The Mit Press, Cambridge Massachussetts, 2002.

STEINBERG, L., "El burdel filosófico", en COMBALIA, V. (ed.), *Estudios sobre Picasso*, Barcelona, Gustavo Gili, 1981, pp. 99-135.

STERLING, C., *Still Life Paintings from Antiquity to the Present Time*, Nueva York, University Books, 1981.

STORR, R., SCHWARTZMAN, P., HERKENHOFF, A.(eds.), *Louise Bourgeois*, Londres, Phaidon Press, 2004.

STRONG, R., *Art and Power: Renaissance Festivals, 1450-1650*, Woodbridge, Suffolk, Boydell Press, 1984.

STRONG, R., *Feast: A History of Grand Eating*, Londres, Harcourt Inc., 2002.

SULEIMAN, S., *Subversive Intent. Gender, Politics and the Avant- Garde*, Cambridge, Harvard University Press, 1990.

TAYLOR, V., "Banquet Plate and Renaissance Culture: A Day in the Life," *Renaissance Studies*, 2005, pp. 19-31.

TEJEDA, I., "Miralda: maestro de ceremonias, artista de lo efímero", AA.VV, *Miralda. De Gustibus Non Disputandum*, catálogo de exposición, Madrid, Museo Nacional Centro de Arte Contemporáneo Reina Sofía y La Fábrica, 2010.

TRUFFAUT, F., *El cine según Hitchcock*, Madrid, Alianza Editorial, 1984.

VALCARCEL, A., *La política de las mujeres*, Madrid, Ediciones Cátedra, 1997.

VAL CUBERO, A., *La percepción social del desnudo femenino en el arte (siglo XVI y XIX): Pintura, Mujer y Sociedad*, Madrid, Minerva ediciones, 2003.

VAN RESSELAER, M., "The Claims of the Kitchen", *Country Life in America*, Octubre, 1903, p. 442.

VASARI, G., *La vida de los más excelentes arquitectos, pintores y escultores italianos: desde Cimabue a nuestros tiempos*, Madrid, Técnos, 1998, (Traducción de María Teresa Méndez Baiges y Juan María Montijano García).

VIÑOLO BERENGUEL, M., "Coser y cocinar como formas de Resistencia en el arte feminista partir de los 70's", *Experiencias de género*, Publicaciones Universidad de Huelva, 2015, pp. 45-58.

WARHOL, A., *Mi filosofía de la A a B y de B a A*, Barcelona, Tusquets, 1998.

WHITING, C. *A Taste for Pop: Pop Art, Gender and Consumer Culture*, Nueva York, Cambridge University Press, 1997.

WICK, R., *La pedagogía de la Bauhaus*, Madrid, Alianza Forma, 2007.

WITTKOWER, R., y M., "Artista conviviali. Le feste degli artista italiani nel Renascimento", *Nacidos bajo el signo de Saturno*, Madrid, Cátedra, 1982.

WOOLF, V., *Una habitación propia*, Barcelona, Seix Barral, 2016.

ZABALBEASCOA, A., *Todo sobre la casa*, Barcelona, Gustavo Gili, 2011.

ZUMTHOR, P., *Daily Life in Rembrandt's Holland*, Trad. Simon Watson Taylor, Nueva York Macmilland, 1963.

WEBGRAFÍA

AGAR, Eileen, Página del Museo Victoria & Albert dedicada a su pieza *Ceremonial Hat for Eating Bouillabaise* de 1936. Disponible en: <http://www.vam.ac.uk/content/journals/conservation-journal/issue-14/ceremonial-hat-for-eating-bouillabaisse-eileen-agar-1936/> (Consulta: 17 de mayo de 2017).

ALBARRACÍN, Pilar, web personal de la artista. Disponible en: <http://www.pilaralbarracin.com/obras.html> (Consulta: 1 de febrero de 2017).

A Time Line, repositorio sobre Arte surrealista. Disponible en: <https://atimeline.omeka.net/items/show/15> (Consulta: 9 de octubre de 2016).

BANET, R., web personal de la artista. Disponible en: <http://www.rosaliabanet.com/> (Consulta: 5 de junio de 2017).

BAUDRILLARD, J., "La simulación en el arte" Conferencia celebrada en el Centro Documental de la Sala Mendoza en Caracas en 1994. Disponible en: <http://www.analitica.com/va/arte/dossier/5715848.asp> (Consulta: 9 de noviembre de 2014).

BOFFOLI, C., web personal del artista, Disponible en: <http://bigappetites.net/> (Consulta: 20 de mayo de 2017).

Cátedra Ferrán Adrià. Disponible en: <http://blogs.ucjc.edu/catedra-ferran-adria/> (Consulta: 27 de abril de 2017).

CHICAGO, J., web personal del artista. Disponible en: <http://www.judychicago.com/author/essays.php> (Consulta: 25 de mayo de 2013).

DENEVAN, J., web personal del artista. Disponible en: <http://outstandinginthefield.com/> (Consulta: 8 de mayo de 2017).

ELECTRONICS ARTS INTERMIX, www.eia.org (Consulta: 9 de mayo de 2017).

El poder de la palabra, web cultural. Disponible en: <http://www.epdlp.com> (Consulta: 17 de mayo de 2017).

ESPADA y MONLEÓN, web dedicada al proyecto *Harmonia, una ópera comestible*. Disponible en: <http://harmoniacomestible.tumblr.com/> (Consulta: 16 de julio de 2016).

Factum Arte, web sobre la videoinstalación de Peter Greenaway dedicada a *Las bodas de Caná* de Veronese. Disponible en: <http://www.factum-arte.com/pag/431/Peter-Greenaway-sobre-Las-Bodas-de-Cana-de-Veronese> (Consulta: 12 de diciembre de 2016).

Fallen Fruit, web de colectivo cultural. Disponible en: <http://fallenfruit.org/> (Consulta: 17 de mayo de 2017).

MACBA, Página del Museo de Arte Contemporáneo de Cataluña dedicada a la producción de Antoni Miralda. Disponible en: <http://www.macba.cat/es/miralda> (Consulta: 18 de marzo de 2014).

Medialab Prado. Colectivo cultural sobre cocinas del mundo. Disponible en: http://medialab-prado.es/article/food_trend_trotters (Consulta: 9 de agosto de 2016).

Medialab Prado. Colectivo cultural sobre comida y programación. Disponible en: <http://medialab-prado.es/article/tuppercode> (Consulta: 9 de agosto de 2016).

METROPOLIS, RTVE, Guerrilla Girls, <http://www.rtve.es/alacarta/videos/metropolis/metropolis-guerrilla-girls/3057518/> (Consulta: 19 de agosto de 2016).

MIRALDA, A. Página personal del proyecto *FoodCulturaMuseum*. Disponible en: <http://www.foodcultura.org/> (Consulta: 17 de junio de 2017).

MITZ, S., web personal del investigador. Disponible en: <http://sidneymintz.net/food.php> (Consulta: 9 de agosto de 2016).

MOMA, Colección *on line* del Museo de arte Moderno de Nueva York. Disponible en: http://www.moma.org/collection/browse_results.php?object_id=79809 (Consulta: 9 de agosto de 2016).

Mujeres en las Artes Visuales, web sobre arte y reflexión de género. Disponible en: <http://www.mav.org.es/> (Consulta: 22 de junio de 2016).

Museo del Prado, web dedicada a la exposición de Clara Peeters. Disponible en: <https://www.museodelprado.es/actualidad/exposicion/el-arte-de-clara-peeters/e4628dea-9ffd-4632-85c9-449367e86959> (Consulta: 19 de diciembre de 2016).

Patronato de la Alhambra. Web sobre la exposición dedicada al ajuar culinario nazarí. Disponible en: <http://www.alhambra-patronato.es/elblogdelmuseo/index.php/el-ajuar-culinario/> (Consulta: 9 de Septiembre de 2016).

PERNIOLA, M., "Amarga victoria del movimiento situacionista" en el Centro José Guerrero de Granada. Disponible en: <http://blogcentroguerrero.org/2012/04/mario-perniola-amarga-victoria-del-movimiento-situacionista/> (Consulta: 9 de agosto de 2012).

POMPIDOU. Recurso difundido por el Centre Pompidou sobre *Nouveau realisme*. Disponible en: <http://www.cnac-gp.fr/education/ressources/ENS-newrea-EN/ENS-newrea-EN.htm> (Consulta: 30 de agosto de 2016).

Revista Shangrila, web dedicada a contenido cultural. Disponible en: <http://shangrilaediciones.com/pages/bakery/shangrila-revista-nordm-6-84.php> (Consulta: 8 de enero de 2013).

RÍOS, A., web personal de la artista. Disponible en: <http://www.alicia-rios.com/> (Consulta: 23 de marzo de 2016).

ROCA, Web dedicada al proyecto de los Hermanos Roca sobre su ópera comestible titulada *El Somni*. Disponible en: <http://www.elsomni.cat/es/> (Consulta: 4 de abril de 2016).

SAINT-PONT, V., *Manifiesto de la mujer futurista*, 1912. Disponible en: (www.entropiaestetica.files.wordpress.com/2011) (Consulta: 8 de mayo de 2017)

School of Visual Arts. Web del Congreso sobre Cocina Molecular celebrado en Nueva York en 2013. Disponible en: <https://molecularcuisine.sva.edu/> (Consulta: 6 de junio de 2014).

SIMONETTI, G.E. y MONTANI, S., *Piccolo Archivio Di Gastronomia e Scienze leccarde*. Disponible en: www.pages.mi.it (Consulta: 25 de mayo de 2017).

SPOERRI, D., Página personal del artista. Disponible en: http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/home.htm (Consulta: 29 de agosto de 2012).

TATE, web sobre eventos de arte contemporáneo y comida. Disponible en: <http://www.tate.org.uk/context-comment/video/cooking-meets-art-fabulous-baker-brothers> (Consulta: 9 de agosto de 2016).

7 Caníbales, revista web sobre gastronomía. Disponible en: <http://www.7canibales.com/tag/bullipedia-lab/> (Consulta: 30 de septiembre de 2016).

FILMOGRAFÍA

ADRIÀ, A., ADRIÀ, F. y SOLER, J., *elBulli, historia de un sueño. Catálogo audiovisual 1963-2009*, dirección de David Pujol, Ed. Visual 13, España, 2009.

ALMODOVAR, P., *Hable con ella*, España, 2002, 112 minutos.

AXEL, G., *El festín de Babette*, Dinamarca, 1987, 102 minutos.

BUÑUEL, L., *Un perro andaluz*, Francia, 1929, 17 minutos.

BUÑUEL, L., *Viridiana*, España, 1961, 90 minutos.

FERRERI, M., *La grande Bouffe*, Francia, 1973, 125 minutos.

HUSTON, J., *Dublineses*, Reino Unido, 1987, 81 minutos.

KAR WAI, W., *Deseando amar (In the Mood for Love)*, Hong-Kong, 2000, 95 minutos.

KUROSAWA, A., *Mandadayo*, Japón, 1993, 134 minutos.

POLANSKI, R., *La Venus de las pieles*, Francia, 2013, 96 minutos.

VINTERBERG, T., *Celebración (Festen)*, Dinamarca, 1998, 105 minutos.

